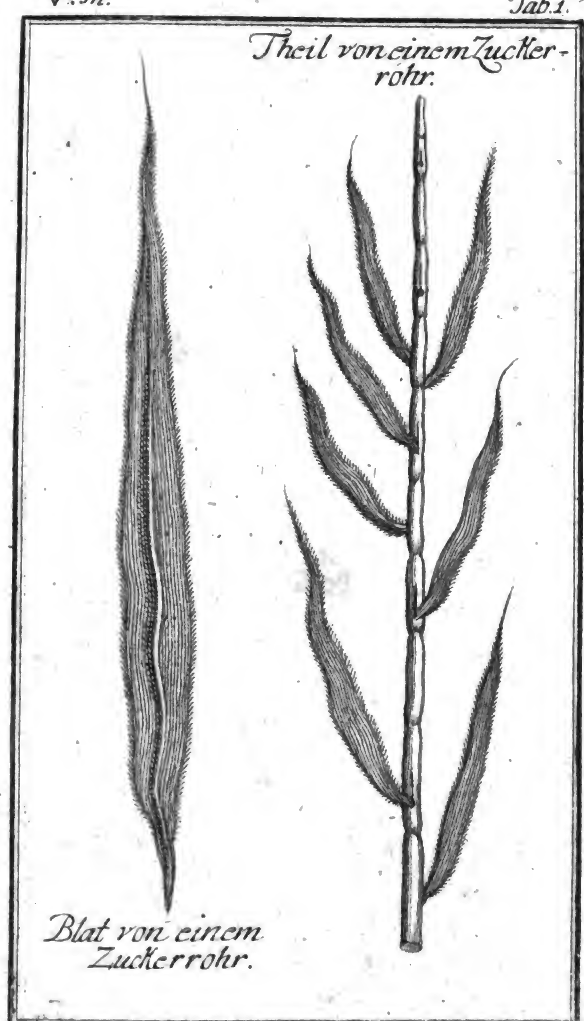



FRANCISCUS PRAEPOSITUS S. SALVATORIS POLLINGÆ. A°. 1744.
AD BIBLIOTHECAM IBIDEM.



Oeconomia. Scripta varia oeconomiam domest. et concern. 5211.


Theil von einem Zucker-
rohr.
Blat von einem
Zuckerrohr.

Des Pater Labats,

aus dem Orden der Prediger Mönche,

Abhandlung vom Zucker,

dessen Bau, Zubereitung, und mancherley Gattungen.

Nach der neuesten Pariser Ausgabe übersetzt, und mit verschiedenen Zusätzen und einem Register versehen,

von

Georg Friederich Casimir Schad.

Mit vielen Kupferstichen.



Nürnberg,

bey Gabriel Nicolaus Raspe, 1785.



— Ad res pulcherrimas ex tenebris ad lucem erutas alieno labore deducimur.

SENECA.



Dem

Wohlgebohrnen

Herrn, Herrn

Johann Paul

von Cobres;

berühmten

Wechsel- und Handelsherrn,

in der,

des Heil. Römischen Reichs freyen Stadt

Augsburg;

Meinem hochgeneigten Gönner.

Wohlgebohrner Herr!

Hochgeneigter Gönner!

Nicht allein das vortreffliche Naturaliencabinet, sondern auch insbesondere, die noch weit herrlichere, ja so zu sagen vollständige Sammlung, aller, in und außer Deutschland gedruckten Bücher, welche das weitläuftige Feld der Naturgeschichte nach seinem ganzen Umfange zum Gegenstande haben: alles dieses, sage ich, beweißt ohne Widerspruch, daß Sie auf der rühmlichen Spur ihrer gelehrten Landsleute, eines Aldrovandins, Gravens Marsigli, Donati, Tozzetti, und anderer berühmten Naturforscher des reitzenden Italiens, mit schnellen Schritten einhertretten, ja solche vielleicht noch in manchen Stücken zu übertreffen suchen.

Eben so groß sind die Verdienste welche sich **Euer Wohlgebohrn** um die Litteratur dieser oben erwähnten Wissenschaft erwarben, und dadurch zeigten, daß Sie diesen kostbaren und reichen Bücherschatz, der mit den seltensten alten und neuen Schriften in diesem Fache prangt, nicht, gleich vielen begüterten Bibliotheckensammlern, bloß zur Schau, und als einen Theil des übri=

übrigen zum Luxus gehörigen Hausrathes, sich angeschafft haben, sondern auch in der That zu benutzen wissen: da Sie im Jahre 1781. auf eigene Kosten, ein Verzeichniß davon, unter dem passenden Tittel: Deliciae Cobresianae, welcher Dero edeln Charakter vortrefflich ausdrückt, in zween groß Octavbänden ans Licht tretten ließen.

Mit der äußerlichen geschmackvollen Pracht dieses eben erwähnten Verzeichnisses, wodurch sich der einsichtsvolle Verfasser, der die Gelehrsamkeit mit der Handlung, auf eine so glückliche Art zu verbinden weis, den größten Ruhm erworben hat, stimmt dessen innere Brauchbarkeit vollkommen überein. Es ist nämlich nicht allein sehr genau und sorgfältig nach den Classen eingetheilt, sondern es sind auch fast bey jedem einzelnen Werke, zwar kurze, doch richtige Urtheile über den innern Werth, mit Anführung der übrigen gelehrten Monathsschriften, wo es angezeigt zu finden ist, beygesetzt, und wird daher immer ein unschätzbares Hand-

buch

buch für die Litteratur der Naturgeschichte bleiben.

Alles dieses zusammen genommen, wird, glaube ich, meinen Entschluß hinlänglich rechtfertigen, Euer Wohlgebohrn gegenwärtige deutsche Uebersetzung von des berühmten Pater Labats Abhandlung über den Zucker, dessen Bau, Zubereitung, und mancherley Gattungen, gehorsamst zu widmen, und dadurch zugleich ein öffentliches Zeugniß meiner ganz besondern Hochachtung gegen Dieselben, an den Tag zu legen.

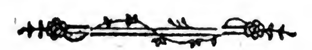
Ich schmeichle mir nicht ohne Grund, von Dero bekannten Gütigkeit deswegen Verzeihung zu erlangen, und habe die Ehre mich Zeitlebens zu nennen,

Euer Wohlgebohrn

gehorsamer Diener;

Georg Friederich Casimir Schad.

Bey dem Verleger dieser Reisen sind nachfolgende neue Bücher fertig worden:



Icones plantarum medicinalium: Abbildung der Arzneykräuter, des fünften hunderts zweites Funfzig, mit dreyfachen Registern über sämmtliche fünf hundert, auf holländisch Pappier gedruckt, und mit Farben erleuchtet, gr. 8. 4 Rthl.

— dieselben, auf deutschen Pappier, unbemahlt; 1 Rthlr. 8 ggr.

Labats, Abhandlung vom Zucker, dessen Bau, Zubereitung und mancherley Gattungen, mit vielen Kupferstichen, 8. 1 Rthlr.

Linne, des Ritters von, vollständiges Pflanzensystem 12ter Theil, in welchem die Gräser beschrieben sind, mit Kupf. gr. 8. 2 Rthlr.

Maders, Johann, Raupenkalender, oder Verzeichnis aller Monathe in welchen die Raupen nebst ihrem Futter zu finden sind, gr. 8. 8 ggr.

Ono-

Onomatologia medico-practica, Encyklopädisches Handbuch für ausübende Aerzte, in alphabetischer Ordnung, 3r Band, gr. 8. 3 Rthlr.

Siebmachers, Johann, großen, vollständigen Wappenbuchs, 7tes Supplement, Fol. 2 Rthl.

In Commission:

Beyträge zur populären Rechtsgelehrsamkeit, 2ten Bandes 3tes Stück, 8. 6 ggr.

Geschichte der Deutschen für die Jugend, 5tes Bändchen, 8. 8 ggr.

Rosenmüllers, Dr. J. G. Predigten über die Leidensgeschichte Jesu, 3te Sammlung, gr. 8. 5 ggr.

Nebst den übrigen Stiebnerischen Verlagsbüchern.





Vorbericht des Uebersetzers.

Labats Nachrichten, oder Abhandlung vom Zucker, dessen Bau und Zubereitung, sollten zwar, wie ich in dem Vorberichte des vierten Bandes bereits angezeigt habe, erst nach Vollendung des ganzen Werks, als ein Supplement ans Licht tretten, um die Folge des Tagbuchs seiner Reisen dadurch nicht zu unterbrechen: allein es hat dem Herrn Verleger anderst beliebt, und sie erscheinen jetzo, dagegen der fünfte Band noch diesen Sommer vor Michaelis wird fertig werden.

Unser Verfasser hat alles was den Zuckerbau und dessen Fabricirung betrift, aus eigener Erfahrung, so genau und umständlich beschrieben, daß er in der That diese Materie vollkommen erschöpft zu haben scheint. Er hat aber auch fremde Nachrichten dabey benutzt, und insbesondere die vortreffliche Geschichte des Zuckers, welche man dem erfahr-

nen

nen und berühmten Ingenier Caylus zu danken hat. Man findet daher in diesem Werke alles beysammen, was vorher in vielen Büchern nur zerstreut, ja nicht selten unrichtig anzutreffen war, oder nur immer hiervon konnte gesagt werden.

Indessen kann dieses Werk vorzüglich zweyerley Gattung von Leuten nicht genug empfohlen werden: nämlich den Inhabern der Zuckerraffinerien, deren viele in unsern deutschen Seestädten, noch weit mehr aber in Holland anzutreffen sind, und hiernächst den Kauf und Handelsherren. Erstere können ganz zuverläßig manche ihnen vorher unbekannte Handgriffe daraus erfahren, und zu ihren großen Nutzen anwenden.

Die Herren Kaufleute hingegen, denen es ohnehin, wie Labat an verschiedenen Stellen seiner Abhandlung ganz richtig bemerkt, größtentheils an genugsamer Aufklärung und Einsicht fehlt, da sie ihre Geschäfte Handwerks und Maschinenmäßig erlernen und treiben, können aus diesen Nachrichten ebenfalls großen Nutzen schöpfen. Sie werden nämlich die vielfältigen Betrügereyen der er-

stern,

stern, vollkommen daraus einsehen lernen, und also um desto besser gegen allen Schaden auf ihrer Hut seyn können.

Es werden aber diese Nachrichten auch noch andern Personen nützlich seyn, vorzüglich dem schönen Geschlechte, welches ja ohnehin die Süßigkeiten besonders liebt; desgleichen solchen Leuten, welche sich mit der Kochkunst und dem Backwerke beschäftigen. Ueberhaupt aber, und in ganzen genommen, wird es gewiß niemand reuen, sich solche anzuschaffen und durchzulesen.

Ich, meines Theils, habe alle Mühe angewendet, diese Nachrichten, deren Uebersetzung wegen der vielen darinnen vorkommenden ganz besondern Kunstwörter, nicht geringen Schwierigkeiten unterworfen war, dem Leser so angenehm und deutlich zu machen, als es sich nur immerhin wollte thun lassen. Dieserwegen habe ich alles in Kapitel eingetheilet, da unser Verfasser nur sehr wenige Abschnitte gemacht hat, welches für jeden Leser nicht anderst als höchst unangenehm und ermüdend seyn mußte.

Vorbericht des Uebersetzers.

Um den Gebrauch dieses nützlichen Werkes auf alle Weise zu erleichtern, hat man auch für gut befunden, ausser dem vorangesetzten Inhalte der Kapitel, noch ein besonderes vollständiges Register aller hierinnen enthaltenen Merkwürdigkeiten beyzufügen. Eben daher wird auch gegenwärtige Uebersetzung dem Originale um ein merkliches vorzuziehen seyn.

Noch kann ich bey dieser Gelegenheit nicht unberührt lassen, daß aus einem Irrthume, auf einigen der erstern Bögen, der Wurm V. Band, ist gesetzt worden, welches man also wegzustreichen sich wird gefallen lassen. Uebrigens hoffen wir beyderseits, ich, und der Herr Verleger, unsern Endzweck, etwas zum Nutzen des Lesers hierdurch beyzutragen, vollkommen erreicht zu haben. Geschrieben im Försterischen Garten vor Nürnberg, den ersten März des Jahres 1785.



Inhalt.



Inhalt der Kapitel.

Seite

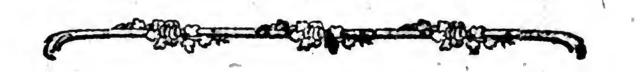
Nach-

Seite

Ar-



La-



Pater Labats

aus dem Orden der Predigermönche,

Nachrichten vom Zucker,

dessen Bau, Zubereitung, und mancherley Gattungen.

Erstes Kapitel.

Geschichte des Zuckers überhaupt, und der verschiedenen Meynungen von dessen ursprünglichen Vaterlande. Bestimmung des Zeitpuncts von Errichtung der Europäischen Zuckerfabricken in Westindien.

Der Zucker, dessen in allen Welttheilen eine so große Menge verbraucht wird, ist eigentlich der Saft eines Rohrs, oder Schilfs, der, wenn er gereinigt, abgekocht, gebleicht, und getrocknet ist, durch die ganze Welt verführt wird, und sich so lang hält, als man ihn für der Feuchtigkeit, oder dem Wasser, bewahrt, worinnen er zerschmelzt. Seiner ganz außerordentlichen Süßigkeit wegen, könnte man denselben nicht unrecht ein süßes Salz nennen.

Dieses Zuckerschilf, oder Zuckerrohr, stammt ursprünglich, wie man sagt, aus Ostindien. Ich glaube aber man würde sich richtiger ausdrücken, wenn man blos sagte, daß es dort von selbst und ohne gepflanzt zu werden, wie in andern Ländern das dürre Schilf, wächßt. Von hier sollen, wie man behauptet, die Spanier und Portugiesen, die ersten Pflanzen gebracht, und sie auf der Insel Madera und den Canarien zu bauen angefangen haben, von da sie ihre Art nach Neuspanien und Brasilien verpflanzten, nachdem sie die neue Welt entdeckt und erobert hatten. Dieses ist die Meynung sehr vieler Personen welche Amerika beschrieben haben: vielleicht aber hatte nur der erste Schriftsteller diesen Gedanken, welchem alle übrige gefolgt sind, und ihm nachgeschrieben haben, ohne sich weiter darum zu bekümmern, ob seine Nachrichten gegründet waren oder nicht.

Der Verfasser der natürlichen Geschichte des Cacao und Zuckers *), macht den Schriftstellern

*) Der Verfasser dieser Geschichte, welche 1720. zu Amsterdam bey Heinrich Strick in groß 12. mit Kupfern zum Vorscheine gekommen ist, und den Tittel hat: Histoire naturelle du Cacao et du Sucre; nennt sich Herr von Cailus, und war Generalingenieur aller französ. Inseln und des festen Landes in Amerika, wo er sich funfzehen Jahre lang aufhielt. Uebers.

stellern über die Eigenschaften des Cacao den Vorwurf, daß sie einander bloß ausgeschrieben haben, ohne zu untersuchen ob die Meynung welche sie annahmen, ihren Beyfall verdiente, oder nicht. Nichtsdestoweniger hat er selbst den nehmlichen Fehler begangen, wenn er in seiner Abhandlung von den Zuckerrohren, ihren Ursprung aus Ostindien herleitet, wobey er sich auf Rauwolfs *) und Hieronymus Benzons Zeugnisse beruft. **)

*) Leonhard Rauwolf, ein sehr geschickter und erfahrner Arzt, war zu Augspurg gebohren, und studirte auf den berühmtesten hohen Schulen Frankreichs und Italiens. Als er wieder nach Hause gekommen war, trat er 1573. seine Reise nach den Morgenländern an, wovon er 1576. zurück kam, sich darauf der Religion wegen nach Linz wendete, und endlich 1606. zu Hatvan in Hungarn, als Feldmedicus starb.

Seine Reise ist 1582-83. in vier Theilen in 4to zu Lauingen herausgekommen, wovon der vierte Theil, welcher sich nicht bey allen Exemplarien befindt, bloß eine Abbildung der Pflanzen enthält, worinnen ich aber keine Figur des Zuckerrohrs, so wenig als im Werke selbst, etwas von ihrem Ursprunge, antreffen konnte. Uebers.

**) Hieronymus Benzo, ein Mayländer, hat sich

Ich habe auch in der That eingesehen, daß ich in einen beträchtlichen Irrthum würde gerathen seyn, wenn ich gesagt hätte, die Zuckerrohre welche man in Amerika hat, kämen ursprünglich aus Ostindien, von da sie zuerst nach Madera, und den Canarischen Inseln, hierauf aber nach Amerika wären gebracht worden. Ohne mich weiter bey jenem aufzuhalten, was zu Madera, und auf den Canarischen Inseln kann geschehen seyn, als welches gar zu meiner Absicht nicht gehört, habe ich nur alzuviele, und meines Bedunkens zu unumstößliche Gründe, um noch einen Augenblick länger zu zweifeln, daß die Zuckerrohre auf den Inseln und dem festen Lande von Amerika, eben so einheimisch sind, als sie es vielleicht in Ostindien seyn mögen.

Thomas Gage ein Engelländer *), der im Jahre 1625. nach Neuspanien gereißt ist, berichtet,

sich funfzehen Jahre lang, nämlich von 1541 bis 1556. in Amerika aufgehalten, und nach seiner Zurückkunft eine brasilianische Geschichte in seiner Muttersprache ans Licht gestellt, welche hernach sowohl ins lateinische, als ins deutsche ist übersetzt worden, und noch immer geschätzt, auch selten angetroffen wird. Uebers.

*) Thomas Gage war kein Engelländer, wie Labat hier vorgiebt, sondern ein Irrländer, und

richtet, daß ihnen die Wilden, als sie auf der Rehde von Guadeloupe gelegen wären, unter mancherley Gattungen von Früchten, auch Zuckerrohre gebracht hätten. Nun haben die Spanier ganz unläugbar niemals eines Daumens breit Land auf den kleinen Inseln angebaut, welche deswegen Antillen heißen, weil man solche eher findt, als jene von Portoricco, Sant Domingo, Cuba, und Jamaica, sonst die großen Inseln genennt, wenn man von Europa, Asia, und Africa kommt.

Nun haben sie zwar alle kleine Inseln, als sie solche auf der zweyten Reise Christoph Colombs entdeckten, mit Schweinen besetzt, damit ihre Flotten, wenn sie um neuen Vorrath von

 Lebens-

und trat in Spanien in den Dominicanerorden. Im Jahre 1625. ward er als Missionarius nebst andern nach Mexico geschickt, und durchreißte beynahe den größten Theil der Spanischen Besitzungen in Amerika, woraus er 1637. heimlich entfloh, nach Engelland gieng, und daselbst zur protestantischen Kirche sich wendete. Seine Beschreibung von Neuspanien, die er 1655. zu London Englisch herausgab, ist auch ins französische, und sehr schlecht ins deutsche übersetzt worden. Sie wird noch immer geschätzt, und macht sich jetzo ganz selten. Uebers.

Lebensmitteln einzunehmen sich bey diesen Inseln aufhalten würden, jederzeit frisches Fleisch daselbst finden möchten: daß sie aber Zuckerrohre dort sollen gepflanzt haben, wird niemals jemand der einen gesunden Verstand hat, in den Kopf kommen; denn an einem Orte Zuckerrohre pflanzen, und zugleich Schweine dahin setzen, wäre eben so viel, als mit einer Hand wieder zerstören was man mit der andern gebaut hat, weil kein Thier den Zuckerrohren mehr Schaden zufügt, als die Schweine.

Ueberdieses braucht es, wie man in der Folge dieser Abhandlung sehen wird, eine ziemliche Zeit den Boden umzureißen und zu reinigen, um Zuckerrohre hineinzupflanzen, solche zu warten, und vom Unkraute zu säubern, so lang bis sie ohne weitere Pflege wachsen. Hieraus nun eben kann der Schluß gemacht werden, daß von den Spaniern niemals dergleichen ist vorgenommen worden, da sie sich auf diesen Inseln niemals länger verweilt haben, als nöthig war ihre Schiffe mit frischen Wasser und Holz zu versehen.

Noch mehr! aus was Ursach sollten wohl die Spanier an solchen Oertern Zuckerrohre gepflanzt haben, wo sie niemals die Absicht hatten, sich niederzulassen, noch viel weniger aber Zuckerfabricken anzulegen. Wollte man aber allen=

allenfalls sagen, es hätten solche die Indianer nach Abreise der Spanier gebaut: so würde dieses eine sehr schlechte Kenntniß der angebohrnen Gemüthsart der Caraiben verrathen, welche um so mehr abgeneigt sind, nur die geringste Mühe anzuwenden eine Pflanze zu bauen, die ihnen unbekannt ist, da sie sich kaum entschließen mögen einige Stunden auf den Bau solcher Pflanzen zu wenden, deren sie doch nicht wohl entrathen können.

Noch ein deutlicheres Zeugniß, und welches unwidersprechlich beweißt, daß die Zuckerrohre in Amerika einhemisch sind, ist jenes des Franz Ximenes, in seiner zu Mexico gedruckten Abhandlung, von den Eigenschaften und Kräften der Pflanzen in Amerika, wo er versichert, die Zuckerrohre wüchsen in der Gegend des Silber, oder de la Plata Stromes, von selbst, und ohne gebaut zu werden, und zwar so ansehnlich, daß sie in Betracht ihrer Dicke und Höhe, Bäumen ähnlich wären. Aus den Ritzen, welche zu gewisser Jahreszeit in die Schelfe des Rohrs gemacht würden, zöge die Sonnenhitze den Zucker heraus, wie man aus verschiedenen Bäumen das Gummi tropfen sieht, welche sich in den Jahrszeiten wo die Sonne weit heftiger sticht als sonsten, davon entledigen.

Johann de Lery, ein Calvinistischer Prediger, der sich im Jahre 1556. zu dem Befehlshaber Villegagnon ins Kastell Coligny verfügte, welches auf einer Insel des Jenner, oder Janeirostromes in Brasilien, unter dem drey und zwanzigsten und einen halben Grade mittägiger Breite, war angelegt worden, versichert, daß die Zuckerrohre in der Gegend dieses Stromes, allenthalben in großer Menge gefunden würden. Nun ist es eine ganz ungezweifelte Wahrheit, daß sie von den Portugiesen nicht konnten gepflanzt worden seyn, weil sie sich damals noch nicht in dieser Gegend niedergelassen hatten, und erst nach der Abreise der Franzosen dahin gekommen waren: es muß also nothwendig hieraus geschlossen werden, daß sie von Natur, und ohne Wartung dort gewachsen sind.

Der Franciscanermönch Hennepin, und andere Reisende, welche uns Beschreibungen des Missisipistromes geliefert haben, melden, daß in den niedern Gegenden, beym Ausflusse dieses Stromes, sehr schöne Zuckerrohre, und zwar in großer Menge von ihnen sind angetroffen worden. Johann de Lät *) berichtet im ersten Buche

*) Johann de Läet, ein Niederländischer Historicus, war von Antwerpen gebürtig, und starb 1649. als Director der Westindianischen Com-

Buche seiner Geschichte von Amerika, die Zuckerrohre wüchsen von Natur auf der Insel Sant Vincent, einer von den Antillen, unter dem dreyzehenten Grade nordlicher Breite, welche von den Caraiben bewohnt wird.

Diejenigen Franzosen, welche sich zuerst zu St. Christoph, Martinicke, und Guadeloupe niedergelassen haben, fanden daselbst an verschiedenen Gegenden Zuckerrohre. Von diesen selbst gewachsenen und im Lande erzeugten Zuckerrohren, sind nun alle diejenigen Arten fortgepflanzt worden und entstanden, welche man heut zu Tage baut, und Zucker daraus verfertigt.

Indessen haben wir die Kunst den Zucker heraus zu bringen, den Portugiesen und Spaniern, diese hingegen, den Einwohnern von Ostindien zu verdanken. Sie hatten es nämlich in diesen Ländern gelernt, indem sie sahen

 wie

Compagnie. Außer vielen andern historischen und geographischen Schriften, welche jetzo ganz selten angetroffen werden, hatte er auch großen Antheil an den sogenannten Elzevirischen Republicken in 32., und stellte 1633. zu Leyden in groß Folio, Novum orbem seu descriptionem Indiae occidentalis libri XVIII. cum iconibus et tabulis geographicis, ans Licht, als wovon hier eigentlich die Rede ist. Uebers.

wie die Indianer den Saft aus diesen Rohren preßten; wie sie ihn reinigten, kochten, und endlich in Zucker verwandelten. Dieses haben sie mit nach Haus gebracht, und zu erst auf der Insel Madera und den Canarischen Inseln, hierauf aber an allen denjenigen Oertern in Amerika, eingeführt, wo ihre Niederlassungen sicher genug waren, daß sie an eine solche Manufactur denken konnten. Man hat aber daselbst diese Manufactur auf einen so hohen Grad der Vollkommenheit gebracht, daß die in Amerika fabricirten Zucker, schon seit langer Zeit die ostindianischen an Schönheit und Güte unendlich übertreffen.

Die Spanier und Portugiesen, haben in Neuspanien und Brasilien, lang vorher ehe sich die übrigen Europäer auf den Antillen niederließen, Zucker gemacht. Man darf also, ohne sonderlich zu fehlen, den Anfang der Spanischen und Portugiesischen Zuckersiedereyen, gegen das Ende des Jahres 1580. setzen: denn vor dieser Zeit waren sie nur einzig und allein darauf bedacht gewesen, das Land zu erobern, Gold und Silberbergwerke zu entdecken, Perlen fischen, und Taback machen zu lassen. Die Pflanzung der Zuckerrohre folgte erst nach dem Tabackbaue. Da nun diese letztere Pflanzengattung das Feld ziemlich aussaugt, mußte man

hierzu

hierzu frisches Land urbar machen: man nahm also zur Pflanzung der Zuckerrohre nur diejenigen Felder, welche täglich zu mager wurden, als daß Taback darauf wachsen konnte.

Engelländer und Franzosen, haben sich erst im Jahre 1625. zwischen den beyden Wendezirkeln niedergelassen, und es vergiengen ziemlich viele Jahre ehe sie im Stande waren an eine Zuckerfabrick zu denken. Sie legten sich Anfangs bloß auf den Tabacksbau, alsdann aber Indigo, und Baumwolle zu pflanzen. Die Engelländer waren die ersten welche zu St. Christoph Zucker machen konnten, und man findt in ihren Geschichtbüchern aufgezeichnet, daß solches um das Jahr 1643. geschehen ist, welches ihnen die Franzosen auf der nämlichen Insel kurz darauf nachzumachen nicht unterließen.

Zu Guadeloupe geschahe es erst im Jahre 1648. unter der Aufsicht derjenigen Holländer, welche nach ihrer in Brasilien erlittenen Niederlage, dahin ihre Zuflucht genommen hatten. Etwas später als zu Guadeloupe, wurde zu Martinicke Zucker gemacht: auf der Insel Barbados hingegen, ohngefähr um die nämliche Zeit als zu Sant Christoph. Die Anzahl der Zuckerplantagen wird auf den Inseln täglich grösser, und die Verfertigung des Zuckers immer vollkomme-

ner.

ner. Ich werde also diejenigen Kenntnisse, welche ich durch eine zehenjährige unabläßige Arbeit in dieser Sache erlangt habe, nunmehr mitzutheilen beflissen seyn.

Zweytes Kapitel.

Unterschied zwischen den Zucker und gewöhnlichen Schilfrohren, und wie erstere beschaffen seyn müssen. Beschreibung der Zuckerrohre.

Das Zuckerschilf, oder Rohr, ist von den gewöhnlichen Schilfrohren, welche man am Ufer der Teiche und anderer morastigen Gegenden findt, bloß darinnen unterschieden, daß letzteres eine härtere oder trockenere Haut, und ihr Mark keinen Saft hat: dahingegen die Rinde an den Zuckerrohren niemals sonderlich hart, und die schwammichte Materie mit sehr vielen Safte, oder Feuchtigkeit angefüllt ist, dessen Süßigkeit und Menge sich nach der Güte des Bodens worinnen sie gepflanzt stehen, ihrer Lage an der Sonne, der Jahrszeit wo man sie schneidt, und nach ihrem Alter richtet.

Auf diesen vier Umständen beruht also hauptsächlich ihre Höhe, Dicke, Güte, Schwierigkeit,

rigkeit, oder wenige Mühe welche man hat, ihren Saft zu reinigen, kochen, und in Zucker zu verwandeln. Mithin sind die Rohre nach Beschaffenheit des Bodens, dick oder dünn, lang oder kurz: auch je nachdem sie der Sonne ausgesetzt sind, mehr oder weniger zuckerigt. Die Jahreszeit worinnen man solche abschneidt, füllt solche mehr, oder weniger mit Safte, und ihr Alter macht sie tauglicher oder untauglicher daß man guten Zucker heraus bringen kann.

Die Blätter am Rohre, sind lang und schmahl. Sie haben nur eine einzige Ader, welche das Blatt in der Mitten, die ganze Länge hinab, theilt, und an dürren Blättern ziemlich zerbrechlich, bey frischen, oder nur welken hingegen, überaus zähe ist. Beyde Seiten des Blattes sind scharf, und so zu sagen, mit kleinen, fast unmerklichen Zähnen besetzt, welche die Haut verletzen, wenn man gegen den Strich mit der Hand darüber fährt.

Diese Blätter kommen gemeiniglich nur oben an der Spitze des Rohrs zum Vorscheine: dahingegen jene Blätter, welche an den verschiedenen Knoten, wo das Rohr zu wachsen aufgehört hat, bey jedem höhern Schusse sogleich herunter fallen. Wenn man also diese Knoten mit Blättern besetzt sieht, so ist dieses ein Kennzeichen daß das Rohr entweder gar

nichts

nichts taugt, oder doch wenigstens noch lang nicht zeitig ist. Die guten Zuckerrohre haben daher oben am Gipfel nur einen Busch von sieben bis acht Blättern.

Das Rohr lauft aber nicht durchaus in einem Schusse fort, sondern wird durch Knoten abgetheilet, welche der Ansatz, und so zu sagen der Stiel der Blätter sind. Diese Knoten sind hart, und haben nur sehr wenig Mark. Beyde Theile des Rohrs, welche durch einen solchen Knoten getrennt werden, haben durch einen leeren Raum der mitten im Knoten ist, Gemeinschaft miteinander. Dieser Raum ist zwar mit der nämlichen schwammigten Materie ausgefüllt, als der übrige Theil des Rohres, welche aber viel dichter, härter, und gefärbter ist, und wenn solche gekauet wird ungleich besser schmeckt, je reifer und ausgekochter sie zu seyn scheint.

In Ansehung des Abstandes dieser Knoten von einander, ist keine gewisse Richtschnur vorhanden: je besser der Boden ist worinnen sie stehen, um so viel weiter sind sie entfernt, und das Rohr hat folglich desto mehr Saft, weil die Knoten weniger enthalten als die andern Theile des Rohrs. Mithin je grösser ihre Anzahl ist, um so weniger Platz findet sich für den Saft.

Man

Man hat Zuckerrohre gesehen, welche nach abgeschnittener Spitze, noch vier und zwanzig Pfunde wogen. Dieses ist aber etwas ganz ausserordentliches, und gar nicht als ein Kennzeichen der Güte des im Rohre enthaltenen Saftes anzusehen, sondern vielmehr ein Beweiß von der fetten wäßrichten Beschaffenheit des Bodens, der einen rohen, nicht sonderlich zuckerigten Saft, voller Wasser im Ueberflusse hervorbringt, womit folglich viel Zeit und Holz verschwendt wird, ohne jemals weder vielen noch sehr guten Zucker daraus zu erhalten.

Sobald nun die Zuckerrohre eine Länge von sieben bis zehen Fuß erreicht, und zehen bis fünfzehen Linien im Durchschnitte haben; wenn sie schön gelb sind, ihre Schelfe, platt, dürr, und zerbrechlich ist; wenn sie schwer werden, und ihr Mark ins graue, oder vielmehr ins bräunlichte fällt; wenn ihr Saft, süß, klebricht, und gleichsam als ob er ein wenig gekocht wäre, ist: alsdann läßt sich sagen daß sie vollkommen sind, und man darf sicher hoffen, daß man einen sehr schönen Zucker, in großer Menge, und ohne sonderliche Mühe, herausziehen wird.

Drit-

Drittes Kapitel.

Welches Erdreich sich am besten zum Bau der Zuckerrohre schickt, und wie es beschaffen seyn muß.

Das schicklichste Erdreich, solche Zuckerrohre als ich oben beschrieben habe, hervorzubringen, ist ein leichter, lockerer, tiefer, und so abhängiger Boden, daß kein Regenwasser darauf kann stehen bleiben: der vom Aufgange bis zum Untergange die Sonne hat.

Fettes, und sehr starkes Erdreich, bringt zwar hohe und überaus dicke Rohre: allein sie sind fast beständig grün, und mit einem wässerigten, nicht allzusüßen Safte angefüllt. Ihr Saft ist fett, schwer zu reinigen, und zu kochen, und der herauskommende Zucker beständig weich, nicht allzu körnigt, und der Gefahr unterworfen, wässerigt, und zu Marmelade oder Asche zu werden.

Diejenigen Felder, welche nicht Grund genug haben, und wo die Wurzeln der Rohre, bald einen Tuffstein oder einen andern Felsen erreichen, dergleichen mehrentheils in den ausgesogenen Feldern des niedern Landes zu Martinicke und Guadeloupe zu geschehen pflegt, tragen nur kleine Röhre wie Schlotten (rottins), voller

voller Knoten. Diese Röhrchens sind von geringer Dauer, weil ihre Wurzel austrocknet, und zuletzt verbrennt.

Wenn unterdessen diese Felder in den ersten Monathen nachdem die Rohre sind gepflanzt worden, und auch hernach manchesmal, bis zu ihrer vollkommenen Zeitigung, Regen haben, wird es niemals fehlen, daß sie sich nicht mit einem sehr guten, überaus süßen und klebenden Safte füllen sollten. Es gehört aber eine große Fertigkeit dazu, wenn man guten Zucker daraus machen will: denn da er, bevor man ihn noch aus dem Rohre preßt, beynahe schon ausgekocht ist, hat man keine Zeit ihn zu läutern und abzuschäumen. Ueberdieses hat der Saft schon die völlige erfoderliche Dicke (cuisson), man sieht sich also genöthigt Wasser in die Kessel zu gießen, um seine Wallung zu dämpfen, damit die Lauge den Saft von den Unreinigkeiten womit er vermengt ist, scheiden, und solche als einen Schaum in die Höhe treiben kann. Auf diese Art muß gleich beym ersten Sude im Kessel verfahren werden, und man wohl acht haben ja niemals kaltes Wasser in den aufgekochten Saft zu gießen, indem sich sonst die Unreinigkeiten zu fest an die Körner kleben welche zu entstehen anfangen, und den Zucker dadurch so fett machen, daß man schlechterdings

nicht im Stande ist, ihn jemals weiß zu machen.

Die niedrigen sumpfigten Felder, welche so zu sagen mit dem Seeufer einerley Höhe haben, dergleichen zum Beyspiele jene von Grandeterre und den Säcken zu Guadeloupe, einige Gegenden von Martinicke, und beynahe alle Englische und Holländische Inseln sind, bloß Sant Christoph, Jamaica, und verschiedene andere Gegenden ausgenommen. Alle diese Felder bringen zwar, sage ich, schöne, lange, dicke, und schwere Rohre: da es aber diesen Feldern niemals an Salz und Salpeter mangelt, theilen sie diesen Fehler auch den darauf wachsenden Zuckerrohren mit, wovon der Zucker niemals schön weiß werden kann. Sein Korn, welches in den ersten Tagen seiner Zubereitung, stark, hell, und durchsichtig ist, wird allgemachs, weich, dünn, und wie Staub, oder Brey, verliert auch, wenn man es durchs schmelzen zu reinigen sucht, vieles von seinem Gewichte.

Die rothen und starken Felder, dergleichen man in Cabesterre zu Martinicke, vom rothen Strome, bis zu jenem des Robertsackes: ferners zu Guadeloupe, von dem großen Flusse in Cabesterre, bis zum Lezardstrome sieht, tragen schöne, lange, und dicke Rohre, welche mit einem ziemlich zuckerichten Safte angefüllt

sind,

sind, wenn man solche in der guten Jahreszeit, das ist vom Anfange des Jenners, bis zu Ende des Julius, abschneidt. Nun sind sie zwar hart zu kochen, und wenn man sie aus Nachläßigkeit nicht rein genug hält, oder gar, noch bevor sie vollkommen reif sind, abschneidt, ist ihr Saft grün und roh, folglich schwer abzuschäumen. Das bequemste was sie an sich haben, ist, daß sie zwanzig bis dreyßig Jahre ausdauern, ohne wieder frisch gepflänzt werden zu dörfen: ihre Sprossen sind nach Verlauf dieser Zeit noch eben so gut, als da man solche zum erstenmale abgeschnitten hat.

Wenn man diese Rohre zur Verfertigung des ungeläuterten Zuckers nimmt, geben sie einen körnigten Zucker, der sich über das Meer verführen, und reinigen läßt, woraus man hernach, wiewohl er grau ist, dennoch einen sehr weißen Zucker in Menge erhält. Ich weis aus langer Erfahrung, daß zwey und ein Viertelpfund ungeläuterten Zuckers, welche in unserer Plantage zu St. Jakobsgrund waren gemacht worden, ein Pfund raffinirten Zucker liefern, ohne die Sirops zu rechnen, welches die Güte dieses Zuckers, und den großen Gewinn welchen die Raffinirer daraus ziehen können, augenscheinlich beweißt.

Diejenigen Felder, welche im Holze, oder auf hohen Bergen liegen, sind dem Regen, starken Thaue, und den Nachtfrösten unterworfen: da sie nun beynahe gar nicht von den Sonnenstralen erwärmt werden, bringen sie nichts als dicke, sehr wässerigte, grüne, und nicht sonderlich zuckerreiche Rohre, die einen fetten rohen Saft haben, der hart zu kochen, und abzuschäumen ist, womit viel Zeit und Holz verschwendt wird. Dieses ausgenommen, ist der Zucker welcher daraus gemacht wird, fest, hat ein grobes hartes Korn, behält seine durchskochen erhaltene Dicke (cuisson), und läßt sich gern weiter führen, und reinigen.

Kurz zu sagen, alle neue Felder, das ist solche, worinnen niemals etwas ist gepflanzt, oder gesäet worden, wenn man sogleich nachdem sie von den Bäumen womit sie angefüllt waren, gereiniget sind, Zuckerrohre hineinsetzt, tragen überaus dicke Rohre, und zwar in großer Menge. Nun sind zwar diese Rohre mit vielen Safte angefüllt, allein er ist fett, roh, wenig zuckerreich, und überaus schwer zu kochen, oder zu reinigen.

Vier-

Viertes Kapitel.

Art die in neu umgerissene Felder gepflanzten Rohre zu behandeln. Wie man das Land worinnen Zuckerrohre sollen gepflanzt werden, zurichten, und in viereckigte Plätze abtheilen muß.

Ich habe mich bisweilen selbst in dergleichen Umständen befunden, besonders aber zu Guadeloupe. Als ich nämlich ein frisches Stück Land mehr als eine Stunde vom Seeufer, hatte umroden, und mit Zuckerrohren besetzen lassen, mußte man über die Menge, Dicke, und Höhe dieser Rohre erstaunen, da sie gleichwohl erst vor sechs Monathen waren gepflanzt worden. Nichtsdestoweniger ließ ich solche in diesem Alter abschneiden, und nachdem ich so viel als zum pflanzen nöthig war, davon zurück behalten hatte, aus den übrigen Aquavit machen, und den Platz mit Feuer anstecken, um die Stoppeln dadurch verzehren zu lassen, deren Fäulung die Fettigkeit des Bodens nur noch vermehrt würde haben.

Vierzehen Monathe nach diesem Schnitte, ließ ich aus diesen frisch gewachsenen Sprossen weißen Zucker machen, dessen Güte vollkommen mit der Schönheit, welche nicht grösser

seyn konnte, übereinkam. An einem einzigen Stamme habe ich an die sieben und sechszig Sprossen gezählt. Ihre Länge erstreckte sich von zehen bis auf siebzehen Fuß, im Durchschnitte aber hatten sie einen Zoll, bis gegen zwanzig Linien hin: ich ließ sie also wie Stangen, in ganzen auf Wägen, oder Schubkarren laden, ohne solche fest zusammen zu binden. Man bekam von ihnen den schönsten Zucker der in diesem Reviere noch jemals war zum Vorscheine gekommen, ungeachtet es den Ruhm hat, daß hier der schönste Zucker auf den Inseln verfertigt wird.

Das nämliche habe ich zu Martinicke gethan, und mich, so wohl als andere denen ich es gerathen habe, jederzeit gut dabey befunden. Man sträubte sich zwar Anfangs in etwas meinem Rathe zu folgen, da man das Abschneiden dieser Zuckerrohre, für einen offenbaren Verlust ansah: wenn man aber die Sache etwas genauer betrachtet, so erhellt leicht, daß ein sehr ansehnlicher und reiner Gewinn dabey herauskommt. Denn erstlich können die in ein frisches Feld gepflanzten Zuckerrohre, nicht eher als nach achtzehen bis zwanzig Monathen zeitig werden. Hat man sie nun nach sechs Monathen, und vierzehen bis funfzehen Monathe später, nochmals abgeschnitten, so macht dieses

höch-

höchstens einen Unterschied, oder Aufenthalt von ein paar Monathen, welche in Ansehung des Nutzens den man dabey findt, guten Zucker, und zwar in Menge zu machen, anstatt des schlechten, den man mit schwerer Arbeit, und Verbrauchung sehr vielen Holzes, würde erhalten haben, gar nicht in Rechnung dörfen gebracht werden.

Zweytens, sind die Zuckerrohre welche man nach sechs Monathen abgeschnitten hat, deswegen nicht ganz verloren: man bedient sich derselben Aquavit daraus zu machen, welches eine sehr gute Waare ist, und frisches Land damit zu besetzen, als wozu sie sich wegen ihrer Dicke, und der Stärke ihres in viel grösserer Menge vorhandenen Saftes, ungleich besser schicken denn andere Zuckerrohre.

Drittens endlich, wird dem Erdboden die überflüssige Fettigkeit dadurch benommen, und er gleich von diesem ersten Schnitte an, tüchtig gemacht gute Zuckerrohre hervorzubringen, welches vielleicht in fünf bis sechs andern nicht geschehen möchte, weil die von den Rohren nach Verhältniß ihres Wachsthums abfallende Blätter, noch ehe die Rohre abgeschnitten werden, verfaulen, und das Feld, dem man doch die übermäßige Geilung zu benehmen sucht, neuerdings düngen.

Noch ehe man die Zuckerrohre pflanzt, muß das Feld worein man sie setzen will, vorher sorgfältig gereinigt werden. Es ist aber nicht genug die Liannen welche man daselbst findt, bloß abzuschneiden, man muß sie vollkommen ausreißen, indem sich diese schädlichen Pflanzen stark vermehren, um die Zuckerrohre schlingen, solche bedecken, und endlich ganz zu Boden drücken. Was aber die Baumstöcke anlangt, so ist es eben nicht nöthig diese Mühe anzuwenden, es müßte denn weiches Holz seyn, dessen Stöcke wieder frische Sprossen treiben. Diese muß man ausreißen, oder sie auf eine solche Art abbrennen, daß alle Feuchtigkeit welche sie enthielten, und wodurch sie neue Reiser nachschieben könnten, vollkommen davon würde ausgetrocknet werden.

Wenn nun das Feld wohl ist gereinigt worden, und entweder ganz flach ist, oder einen sanften Abhang hat, kann man nichts besseres thun, als es in Vierecke, jedes zu hundert Schritten, einzutheilen, und zwischen diesen Quadraten, einen Weg, achtzehen Fuß breit, frey zu lassen, damit die Schubkarren, oder Wägen durchfahren können, welche die Zuckerrohre abholen, und so oft welche abgeschnitten sind, nach der Mühle führen.

Ich

Ich wurde aber durch mancherley Ursachen bewogen, mein Grundstück so oft es nur geschehen konnte, auf dergleichen Art abtheilen zu lassen. Erstlich, verhindert diese Eintheilung des Erdbodens in verschiedene Stücke, daß, wenn allenfalls ein Viereck sollte in Brand gerathen, sich das Feuer nicht in die übrigen Stücke ausbreiten kann. Denn da es in diesen Gängen keine Materie findt, wodurch es ein benachbartes Viereck erreichen könnte, muß es nothwendig von selbst aufhören: ja, wenn auch der Wind die Flamme dahin führen sollte, würde man allemal mehr Zeit haben, als erfoderlich wäre solches zu löschen.

Zweytens, wird dadurch verhütet, daß die Schubkarren nicht in die Zuckerrohrfelder hinein kommen, wie es zu geschehen pflegt, um die Zuckerrohre welche sie in die Mühle führen, daselbst aufzuladen. Nichts ist schädlicher, und verderbt so viele Rohre, als die Füße der Ochsen, und die Wagenräder welche über die Stengel fahren, wovon man erst unlängst die Sprossen abgeschnitten hat, besonders wenn es regnet, und der Erdboden dadurch ist erweicht worden.

Die Erfahrung giebt nämlich, daß man jederzeit in der Bahn welche die Karren gemacht haben, frische Zuckerrohre nachpflanzen muß,

 und

und daß solche Rohre nicht so geschwind wachsen, als die Reiser welche aus einem Stengel der seine Wurzeln hat, treiben. Sie werden von jenen die neben ihnen stehen, erstickt, als welche viel schneller aufschießen, und ihnen die Luft benehmen, daß sie verdorren müßen. Eben daher pflegt es zu geschehen, daß die Zuckerrohrfelder, durch die Strassen welche man ohne Verstand und Ueberlegung mitten hindurch macht, dünner werden, und zuletzt ganz ausgehen.

Wenn hingegen das Feld nur hundert Schritte ins Gevierte hält, sind die Rohrbündel leicht an den äußersten Rand des Wegs zu tragen, weil von der Mitte des Grundstücks bis zum Wege, nur ohngefähr funfzig Schritte seyn mögen, welches in Ansehung des Vortheils der sich dabey findt, daß man seine Zuckerrohre jederzeit in guten Stand hat, und nicht ohne Unterlaß frische pflanzen darf, eben keine sonderlich starke Arbeit ist.

Drittens, kann der Herr leichter die Arbeit seiner Leute untersuchen, und nachsehen ob ihn die Vorgesetzten und Neger nicht betrügen, welches nicht selten zu geschehen pflegt wenn sie Gelegenheit hierzu finden. Sie lassen es nämlich bloß dabey bewenden, die Rohre welche neben am Wege stehen, vom Unkraute zu reinigen, oder mit frischer Erde zu versehen, und

lassen

lassen dagegen die in der Mitten stehende, wo man weder durchsehen noch selbst hinkommen kann, ungesäubert, voller Unkraut, Liannen, und leerer Plätze, liegen, welches mit der Zeit den völligen Untergang der Rohre nach sich zieht.

Der vierte Beweggrund hierzu, ist die Verschönerung des Wohnplatzes, in welchem Falle ein jeder vernünftiger Mann nicht unterlassen wird sich diese Anmuth zu verschaffen, wenn sie mit irgend einigen Nutzen kann verbunden seyn. Man kann nämlich längst der Wege hin, Angolische, oder siebenjährige Erbsen pflanzen, als sehr angenehme und nützliche Sträuche, welche Alleen und Spatziergänge formiren. Die Plantage des Herrn de Rochefort, im kleinen Sacke von Guadeloupe, war ganz auf solche Art abgetheilt. Ich selbst habe dergleichen Eintheilung allenthalben wo es der Platz nur erlauben wollte, beobachtet.

Wenn man aber die völlige Breite dieser Wege nicht gern unbenutzt haben will, läßt man bloß einen kleinen Fußpfad auf jeder Seiten, um der Arbeit nachsehen, und die Erbsen pflücken zu können. Alles übrige wird mit Manioc oder Patates besetzt, je nachdem man eines oder das andere nöthig hat. Hierbey ist bloß zu beobachten, daß man keinen andern als

weißen,

weißen, oder Weidenmanioc dahin pflanzt, damit er noch ehe man die Zuckerrohre abschneidt, zeitig wird, und ausgerissen werden kann.

Ungeachtet die Zuckerrohre auf Mornen, oder den Abhang der Mauerbeete gepflanzt werden, welche zu steil sind, als daß man darauf herumgehen könnte: darf man dennoch diese Abtheilung zu machen, um der drey ersten, oben angezeigten Ursachen willen, nicht unterlassen. Nur muß man ja nicht vergessen, an den bequemsten Plätzen Wege frey zu lassen, damit die Karren durchfahren können.

Fünftes Kapitel.

Beste Art die Zuckerrohre einzusetzen und zu pflanzen. Unter welchen Bedingungen die Nachbarn einander mit Zuckerrohrpflanzen aushelfen. Welches die bequemste Zeit ist solche zu pflanzen und abzuschneiden.

Wenn nun der Grund auf solche Art eingetheilt ist, muß man ihn mit der Schnur abstecken (aligner), das ist eine Schnur längst des Platzes hinausspannen, und mit der Spitze eines Stabs, den Strich welchen die Schnur macht,

macht, auf den Boden bezeichnen, um die Zuckerrohre in gerader Linie pflanzen zu können. Nachdem das Erdreich gut ist, oder nicht, werden die Reihen mehr oder weniger von einander entfernt. Bey einem vollkommen guten Boden, kann auf allen Seiten, von einer Reihe zur andern, vierthalb Fuß Platz gelassen werden. Wenn aber das Feld mager, oder bereits ausgesogen ist, und man alle zwey Jahre wieder frische Rohre pflanzen muß, ist zwischen jeder Reihe auf allen Seiten, ein Raum von ein paar Schuhen überflüssig hinreichend.

Diese Art das Feld einzutheilen, braucht zwar etwas mehr Zeit, als wenn man die Reihen und Gräben nur auf gerathewohl und ohne Richtschnur macht. Sie hat aber dagegen die Bequemlichkeit, daß, wenn die Zuckerrohre nach der Linie gepflanzt werden, solche leichter zu jäten sind: indem die zwischen den Reihen gestellten Neger, besser das Unkraut und die Liannen sehen, und desto weniger Mühe haben, die Schlangen, welche zu Martinicke nur allzu häufig angetroffen werden, zu entdecken, und sich dafür zu hüten.

Der Herr, oder sein Oberaufseher, können auch von einem Ende des Feldes bis zum andern, freyer übersehen, was daselbst zu thun ist, wie die Neger arbeiten, und ob sie nicht

von

von der Arbeit gehen, um zu schlafen, welches so leicht nicht wahrzunehmen ist, wenn die Rohrgebüsche unordentlich durcheinander stehen, da sie alsdann einander bedecken, und zu gleicher Zeit die Fehler der Arbeiter sowohl als die Mängel der Arbeit verbergen. Ueber dieses arbeiten die Neger, wenn sie nur einmal dazu gewöhnt sind, auf diese Art viel leichter und schneller als sonst. Ich wenigstens habe sie allenthalben wo ich arbeiten ließ, eingeführt, und mich jederzeit gut dabey befunden.

Wenn nun die Abmessung des Platzes nach der Schnur geschehen ist, stellt man jeder Linie gegen über, einen Neger, oder Negerinn. Auf den Stiel ihrer Haue bemerkt man, wie viel sie zwischen jeder Grube die sie machen sollen, Raum lassen müssen, und die Arbeit wird alsdann angefangen. Eine jede Grube muß funfzehen bis zwanzig Zoll lang, und so breit als die Haue seyn, welches gemeiniglich vier bis fünf Zoll beträgt, dahingegen sie niemals tiefer als sieben bis acht Zoll ist. So wie die Neger welche die Gruben machen, auf den Linien fortrücken, folgen junge Neger, oder andere, die keine stärkere Arbeit verrichten können, hinten nach, und werfen in jede Grube ein paar Stücke Zuckerrohr, fünfzehen bis achtzehen Zoll lang.

Die:

Diesen Säern, um mich eines solchen Ausdruckes zu bedienen, folgen andere Neger mit Hauen, welche die beyden Stücke Zuckerrohre, eines neben dem andern, und zwar auf eine solche Art zurecht legen, daß jederzeit diejenige Spitze, welche neben dem Obertheile des Rohrs zu liegen kommt, drey Zoll hoch aus dem Erdboden hervorragt, und auf der entgegenstehenden Seite, mit der Spitze des andern Stückes das nämliche geschieht, worauf die Gruben mit der ausgeworfenen Erde wieder angefüllt werden.

Diejenigen Stücke Zuckerrohr welche man in den Erdboden legt, werden gemeiniglich oben von der Spitze des Rohrs genommen, ein wenig unterhalb des Ansatzes der Blätter, und funfzehen bis achtzehen Zoll lang gemacht. Je mehr sie Knospen, Reiser, oder wie man auf den Inseln zu sagen pflegt, Augen haben, desto mehr darf man hoffen daß sie Sprossen treiben, und um so schleuniger Wurzel fassen werden.

Niemals weigern sich die Nachbarn, einander Zuckerrohre zum pflanzen zu geben. Da es aber lange Zeit erfodert, bis man die äussersten Theile des Zuckerrohrs abschneidt, und in Packete bindt, schickt ein jeder der einige nöthig hat, seine Neger zu dem Nachbar der

sie

sie ihm giebt, damit sie dessen Negern, von den Rohren welche in die Mühle kommen sollen, abschneiden, und die Rohrspitzen zum pflanzen zubereiten helfen.

Ich für meine Person habe zwar niemals jemand deswegen verbunden seyn mögen, wiewohl mich aber anderntheils auch nicht weigerte, jenen die mich darum ansprachen, diese Gefälligkeit zu erzeigen. Wenn ich aber Pflanzen nöthig hatte, ließ ich ein Zuckerrohrfeld abschneiden, indem ich überzeugt war, daß die Köpfe der gepflanzten Zuckerrohre niemals so schöne Rohre hervorbringen, als diejenigen Stücke, die mitten aus dem Rohre selbst geschnitten werden, welche mehr Saft, und folglich auch mehr Stärke haben, um dicke kräftige Wurzeln und Schößlinge treiben zu können.

Die eigentliche Zeit zum pflanzen, ist die Regenzeit, von ihrem Anfange, bis auf zwey Drittheile derselben. Der Erdboden ist alsdann feucht und mit Wasser getränkt, die Wurzeln und Keime welche der Stock treibt, dringen leichter im Erdboden, wo die Feuchtigkeit ihren Wachsthum befördert, und ihnen allen nöthigen Nahrungssaft verschafft. Dagegen aber, wenn man sie bey trockenen Wetter pflanzt, so verzehrt und zieht der spröde und gleichsam verbrannte Erdboden, allen Saft der Pflanzen an

an sich, welche in kurzer Zeit so dürr werden, als ob sie in einem Backofen wären gesetzt worden. Die sorgfältige Beobachtung dieses Unterschieds der Jahrszeiten, kann also nicht sorgfältig genug empfohlen werden, da hiervon der gute oder schlechte Wachsthum abhängt.

Nach fünf bis sechs Tagen sieht man sie schon hervorstechen und treiben. Ja sie bringt, je nachdem der Stock, das Erdreich und die Witterung gut beschaffen sind, zusehends Blätter und Sprossen. Alsdann muß es aber schlechterdings nicht verabsäumt werden, das Unkraut und die Liannen, welche im frischen oder feuchten Erdreiche jederzeit in Menge zu wachsen pflegen, auszujäten, indem hierinnen vorzüglich die Wartung der Zuckerrohre besteht. Wenn sie allein den Saft aus dem Erdboden an sich ziehen können, vermehren sie sich und erlangen ihre vollkommene Größe: dagegen sie, wenn Unkraut oder Liannen darunter stehen, nur klein wachsen, und so zu sagen aus der Art schlagen, weil das Unkraut alle Fettigkeit des Bodens aussaugt. Vor allen Dingen darf man dergleichen Kräuter nicht in Saamen schießen lassen, denn sobald die Saamenkörner durch den Wind können weggeführt werden, zerstreuen sie sich allenthalben, und verderben ein ganzes Stück Feld. Es erfodert also eine sehr fleißi-

ge Wartung, bis die Rohre das ganze Feld um sich herum bedecken, und andere allenfalls aufgeschossene Kräuter ersticken können. An allermeisten sind die Liannen zu fürchten, weil sie sich um die Zuckerrohre schlingen, darüber hinaus steigen, und solche endlich ersticken. Es ist also nicht hinreichend, sie mit dem Karste abzuhauen, sondern man muß auch die Wurzeln ausreißen, indem sie, wenn nur das mindeste davon im Erdboden zurück bleibt, ganz ausserordentlich stark wieder einwurzeln und sich vermehren.

Wenn nun die Zuckerrohre bald Anfangs, nachdem man solche gepflanzt oder abgeschnitten hat, zwey bis dreymal vom Unkraute sind gereinigt worden, läßt man sie fünf bis sechs Monathe lang, ruhig stehen. Alsdann geschieht die letzte Bearbeitung derselben, um das Unkraut und die Liannen auszureißen, und weg zu nehmen, welche ungeachtet aller angewendeten Mühe solches zu verhindern, seitdem wieder gewachsen sind, worauf sie bis zu ihrer vollkommenen Reifung unberührt stehen bleiben.



Sechstes Kapitel.

Wie alt die Zuckerrohre seyn müssen bis sie können abgeschnitten werden, und in welcher Jahrszeit, oder Witterung, dieses an bequemsten geschiehet.

Es läßt sich aber der Zeitpunct wenn die Zuckerrohre sollen abgeschnitten werden, nicht gewiß bestimmen: in diesem Stücke irrt der größte Theil der Einwohner. Sie stehen nehmlich in dem Wahne, daß, wenn vierzehn oder fünfzehn Monathe nach dem ersten Schnitte eines Zuckerrohrfeldes verlaufen sind, solche schon wieder im Stande sich befinden zum andernmale geschnitten zu werden. Nach diesem Grundsatze also schneiden sie solche, und alsdann geben diese noch nicht vollkommen zeitige Rohre, ganz natürlich, nur einen fetten rauhen Saft, der schwer zu reinigen und zu kochen ist.

Dergleichen üble Folgen, welche ich bey meinen Nachbarn, noch ehe mir die Aufsicht über unsere Güther aufgetragen wurde, beobachtet hatte, gaben mir Anlaß mancherley Betrachtungen darüber anzustellen. Ich wurde gewahr, daß ein Zuckerrohrfeld welches ein Jahr hindurch den schönsten Zucker den man sich nur wünschen konnte, hervorgebracht hatte,

das nächstfolgende Jahr, ungeachtet die nehmlichen Zuckerrohre und Arbeiter vorhanden waren, einen sehr mittelmäßigen Zucker lieferte. Ich sprach hierüber mit einigen Rafinirern, welche mir sagten, die Zuckerrohre kämen in diesem Stücke mit allen übrigen Pflanzen und Bäumen überein, deren Früchte ja ebenfalls nicht immer von einerley Güte wären. Aber ich konnte mit dieser Antwort nicht zufrieden seyn, suchte also die Ursache dieser Veränderung zu ergründen, und fand, daß sie einzig und allein aus dem Mangel der Zeitigung herrühre. Als ich nun im Stande war diese Meynung durch Erfahrungen beweisen zu können, ließ ich mehrere Gattungen von Rohren unterschiedlichen Alters abschneiden und den Saft daraus kochen, und wurde durch die mancherley Versuche, welche ich damit anstellte, in meinen Gedanken bestärkt.

Diesemnach muß man, noch ehe die Zuckerrohre abgeschnitten werden, vielmehr auf ihren Grad der Vollkommenheit und Reife, als auf ihr Alter sehen: indem die im Jenner abgeschnittenen Rohre, die völlige Hitze und Dürre der trockenen Jahrszeit haben auszustehen gehabt, welche tief in dem Julius hinein dauert, und sie den größten Theil dieser ganzen Zeit über, im Wachsthume zurück gehalten hat, wo sie wegen

Man-

Mangel an Feuchtigkeit nichts als schwache Sprossen treiben konnten. Man darf also ihr Alter keineswegs von demjenigen Zeitpuncte her rechnen, in welchem sie mit aller Gewalt angefangen haben zu treiben, und nicht mehr in ihrem Wachsthume sind aufgehalten oder gehindert worden.

Nun treiben sie zwar, so bald sie nur sind abgeschnitten worden, wieder frische Knospen und Reiser: allein man darf diesen schwachen Schuß für nichts anders als für ein Ueberbleibsel desjenigen Saftes ansehen, der in Bewegung war das noch vollkommene Rohr zu nähren, und seinen Wachsthum zu befördern. Dieses pflegt auch fortzudauern, nachdem es schon ist abgeschnitten worden, ja es könnte mit eben solchen Nachdrucke und Regelmäßigkeit anhalten, wenn das Erdreich worinnen die Wurzeln stecken, der brennenden Sonnenhitze nicht ausgesetzt wäre, und vom Regen oder häufigen Thaue angefeuchtet würde: wohingegen aber die Wärme, da sie nicht mehr von ihren Blättern bedeckt sind, durchgedrungen, ihren Saft ausgetrocknet, und ihnen dadurch die Mittel benommen hat, frische Sprößlein zu treiben, und zu nähren.

Ich weis zwar wohl daß die Blätter, welche man, nachdem die Rohre sind abgeschnitten worden, auf dem Felde liegen läßt, den Stengel

für der Sonnenhitze zu bewahren dienen: man muß aber auch zu gleicher Zeit eingestehen, daß es nur ein sehr schwacher und nicht allzudauerhafter Schutz ist. Gesetzt auch, man nimmt diese Strohblätter nicht hinweg, um sie unter den Kesseln zu verbrennen, wie es in sehr vielen Zuckersiederenen zu geschehen pflegt, so sind sie doch in weniger als zween oder drey Tagen, so dürr und eingeschrumpft, daß sie nicht den mindesten Sonnenstral mehr aufhalten können. Der ganze Nutzen also, welchen man von ihnen erwarten dürfte, wäre darinnen bestanden, daß sie die Hitze verhindert hätten, diese paar Tage über, nicht so gerade hin auf den frischen Abschnitt des Rohrs zu fallen, als wodurch alles Mark nebst den darinnen übrig gebliebenen Safte schlechterdings hätte können verzehrt werden, welches unfehlbar den Verlust des ganzen Stockes würde nach sich gezogen haben.

Diejenigen Zuckerrohre aber, welche zu Ende der trockenen Jahreszeit, das ist in den Monathen Junius und Julius sind abgeschnitten worden, genießen die Wohlthat des Regens, wodurch nicht allein das Erdreich befeuchtet wird, sondern auch die Rohre selbst, erhalten dadurch beynahe sogleich die nöthige Erfrischung, wodurch dem Stocke aller Saft zufließt, welchen sie gebrauchen um neue Sprossen treiben

ben und nähren zu können. Daher kommt es, daß man in den Monathen September und October, die im Junius und Julius geschnittenen Rohre, eben so groß und voll sieht, als jene die im Jenner und Februar sind abgeschnitten worden. Da es nun ein Irrthum wäre, wenn man bey Erblickung dieser Rohre sagen wollte, daß sie zu einer Zeit sind geschnitten worden: so würde es ein anderer nicht minder großer Fehler seyn, vorzugeben, die zum erstenmale abgeschnittenen Rohre, könnten deswegen, weil schon vierzehn bis funfzehn Monathe seitdem verlaufen wären, hernach wieder von neuem geschnitten werden. Nicht minder würde man irren, wenn man sagen wollte, die zuletzt abgeschnittenen Rohre hätten ihre Vollkommenheit erreicht, weil sie eben so hoch und dick, als die erstern sind, ungeachtet sie sechs Monathe jünger wären.

Es ist also die Pflicht eines Zuckersieders oder Rafinirers, keine andere Zuckerrohre zu nehmen, als welche er zuvor gekostet, und auf das sorgfältigste untersucht hat. Dieses muß aber, wie ich behaupte, nicht blos auf dem äussern Rande des Zuckerrohrfeldes, wohin die Sonne ohne Hinderniß ihre Stralen werfen, und sie folglich eher hat zur Reife bringen können: sondern im Mittelpuncte, und an verschie-

denen Stellen geschehen, wo des Schattens wegen, den die Zuckerrohre einander machen, die Sonne nicht so stark als oben am Rande ihre Wirkung äußern konnte. Wenn nun nach dieser vorgenommenen Untersuchung, noch einiger Zweifel übrig bleibt, muß ein kleiner Versuch angestellt werden, sollte es auch nur in einem Kessel geschehen, um nicht ein ganzes Zuckerrohrfeld, und hiernächst noch ein anderes Stück anbrechen zu müssen.

Dieses kann aber nicht ohne merklichen Nachtheil der Plantage geschehen: denn so bald nur ein Zuckerrohrfeld einmal angebrochen ist, kommen die Ratten viel lieber hinein, als in die ganzen Felder, wovon sie noch nichts versucht haben, und eben daher nicht so leicht geneigt sind die Rohre anzufressen, außer sie müßten zu Boden liegen, wie es zu geschehen pflegt, wenn sie vom Sturmwinde umgeworfen werden, oder man aus Nachläßigkeit solche auszujäten, das Unkraut, oder die Liannen hat darinnen überhand nehmen lassen, wodurch sie Anfangs erstickt, alsdann ein wenig umgeneigt, und zuletzt gar zu Boden gelegt werden.

In dieser Lage also, werden sie von den Ratten leichter angegriffen, indem sie sich darüber setzen, und das Rohr mit ihren Pfoten halten, folglich weit bequemer die obere Rundung

ab-

abfressen können, als wenn es gerade aufgerichtet stehet, weil sie sich alsdann auf ihre Hinterfüße setzen, und seitwärts am Rohre nagen müssen. Hieraus ist also der Schluß zu machen, daß man die Zeit wo die Rohre sollen abgeschnitten werden, nicht von der Zeit des ersten Schnittes, sondern von dem Zeitpuncte ihrer Reifung, ohne sich weiter um etwas anders zu bekümmern, bestimmen muß.

Siebentes Kapitel.

Von der Vorsicht welche man anwenden muß, damit die Zuckerrohre nicht von den Negern und Ratten verzehrt werden. Art die Ratzen auf den Inseln zu fangen und warum die Katzen hierzu nicht tauglich sind. Nöthige Sorgfalt auch andere Vierfüßigte Thiere von den Zuckerrohrfeldern abzuhalten, wie solches aus verschiedenen angeführten Begebenheiten erhellt.

Die sorgfältige Wartung der Zuckerrohre erfodert auch, daß man ja nicht vergesse einen Rattenfänger oder Rattenjäger zu halten. Gemeiniglich wird dieses Amt irgend einem ge-

treuen und fleißigen Neger, der keiner stärkern Arbeit vorstehen kann, aufgetragen. Er ist aber verbunden alle Morgen die Ratten zu bringen, wofür man ihm zu einer desto stärkern Aufmunterung allenfalls einige Belohnung reicht.

Ich gab dem Neger von unserer Plantage, für jedes Dutzend dritthalb Sous, allein er mußte die Ratten ganz liefern, indem mir gar wohl bekannt war, daß sie der Jäger sonst an die Neger in der Plantage verkaufte, denen ich nicht erlauben wollte dergleichen Fleisch zu genießen: weil ich wußte daß der allzuhäufige Genuß, von Ratten, Schlangen und Eydechsen, das Geblüt dermaßen verdünnt, daß man zuletzt die Auszehrung bekommt. Es giebt zwar verschiedene Einwohner, welche sich begnügen, wenn ihnen der Rattenfänger nur die Schwänze, oder Köpfe bringt: dieses ist aber ein schlimmer Gebrauch, indem sich die benachbarten Rattenfänger miteinander verstehen, und die Schwänze an ein Ort, die Köpfe hingegen wo anders hintragen, um die Belohnung welche ihre Herren dafür reichen, auf solche Art doppelt zu erhalten, ohne sich weiter viel Mühe zu geben, ihre Fallen aufzustellen.

Dieses Uebel zu vermeiden, ist es gut, wenn die Nachbarn einig werden, daß sie sich

die

die ganzen Ratten bringen, und ohne Verzug an einen solchen Platz vergraben lassen, wo sie weder vom Rattenfänger, noch von andern Negern können gestohlen werden, um solche entweder selbst zu verzehren, oder an andere wieder zu verkaufen. Auf diese Art werden sie von ihren Jägern nicht können betrogen werden. Sie werden auch ihre eigenen sowohl als der Nachbarn ihre Neger dadurch abhalten, sich dieser schlechten Nahrung zu bedienen: vielmehr werden sie ihre Jäger durch die Hoffnung der zu erwarten habenden Belohnung, oder aus Furcht für der Strafe, munter und fleißig erhalten.

Das Instrument dessen man sich bedient die Ratten zu fangen, ist sehr einfach: nehmlich ein bloßer, kegelförmiger Korb. Er ist sieben bis acht Zoll lang, im Durchschnitte aber, fornen bey seiner Oeffnung, ohngefähr drey Daumen breit, und wird von Mibi, oder dünnen, grauen, doppelt gespaltenen Liannen verfertigt: fornen an der Spitze ist eine ziemlich steife Ruthe, oder dünner Staab eingezapft, dritthalb, bis drey Fuß lang. Zu Ende des Staabs ist ein etwas kürzerer, dünner, wohl gesponnener, und zusammengedrehter Bindfaden von Mahot, oder Pite, befestigt. Das äußerste Theil dieses Bindfadens, wie eine Schlin-

Schlinge zugerichtet, wird zwischen der ersten und andern Reihe der Liannen, woraus der Korb besteht, durchgezogen, und mit ein paar kleinen Stäben wie ein Viereck geschnitten, recht auseinander gespannt.

In die Höhlung des Korbs, legt man irgend ein Stück Manioc, oder etwas von gebratenen Krabben, wovon sich der Geruch stark ausbreitet, und die Ratten anlockt. Wenn sie nun in den Korb hineinschlupfen, müssen sie nothwendig die kleinen Stäbchen mit berühren, welche den Bindfaden ausgespannt halten, der sogleich durch das Triebwerk des Stabs, in die Höhe schnellt: die Ratte bleibt alsdann in der Schlinge henken, und wird gegen den Korb erdrosselt.

Je, nachdem die Plantage groß ist, oder viele Ratten vorhanden sind, nimmt man einen oder zween Neger zu dieser Jagd. Sie tragen Sorge ihre Fallen gegen Abend aufzuspannen, und an verschiedene Oerter, nicht allein aussen herum, sondern auch mitten unter die Zuckerrohre, hinzustellen. Um nun den Platz zu kennen, wo sie solche aufgestellt haben, machen sie oben an den Stengel des Rohrs einen Knoten, an welches sie unten den Korb hinsetzen.

Des Befehlhabers Pflicht erfodert es nachzusehen, ob die Zuckerrohre woran sich oben

Kno=

Knoten befinden, auch wirklich mit Fallen versehen sind, oder die Körbe sich in gutem Stande befinden, und Köder haben. Desgleichen soll er den Jägern diejenigen Stellen anzeigen, wo er bemerkt hat, daß die Ratten Schaden zufügen, besonders an Waldrainen, und denjenigen Oertern, welche nahe bey den Hütten der Neger, oder an Hohlwegen, und neben den Zuckerfeldern sind, welche man in der Plantage verbrannt hat, oder bey Nachbarn. Da nun diese Jäger von aller anderer Arbeit befreyt sind, so werden sie angehalten sich mit Krabben zu versehen, um ihre Fallen anködern zu können, und mit Liannen zur Unterhaltung ihrer Körbe, und um gemeinschaftlich mit den Schubkärnern, wenn sie Zeit übrig haben, die Stacketenzäune auszubessern: daher man was dieses anlangt, nicht immer ihren Worten glauben beymessen darf, sondern auf ihre Arbeit, und womit sie die Zeit hinbringen, genau Acht haben muß.

Die Anzahl der Körbe richtet sich nach der Menge von Ratten, welche man nicht allein in den Zuckerrohrfeldern, sondern auch im Maniot, Hirs, den Cacaoplantagen, und anderwärts hat. Hier darf man also ja nicht versäumen Fallen aufzustellen, indem sich diese Thiere unendlich vermehren. Ueberdieses ist zu

Mar=

Martinicke noch diese Beschwerlichkeit damit verbunden, daß sich an den Oertern wo sie sich versammeln, Schlangen hinziehen, indem sich die Schlangen davon ernähren, und sogar ihr Geschrey nachahmen, um sie herbey zu locken. Gleichwohl können sie dadurch nicht ausgerottet werden, weil die Schlange das Thier welches sie verschluckt, nicht anderst als durch die Fäulniß und gänzliche Auflößung des Thiers selbst, verdauen kann: mithin währt es ziemlich lang, ehe sie, wenn sie zwo bis drey Ratten im Leibe hat, wieder frisches Futter braucht.

Vielleicht möchte man sich wundern, warum man keine Katzen hält die Ratten zu vertilgen? allein es ist, was dieses anlangt, zu bemerken, daß die Neger eben so große Feinde der Katzen, als die Katzen von den Ratten sind, und auf allerley Mittel denken, solche zu fangen und zu fressen. Ueberdieses hat das sanfte Klima welches zur Unempfindlichkeit und Trägheit reitzt, auf die Katzen ebenfalls Einfluß, welche genug Anolis finden, sich davon zu nähren und mit ihrer Jagd sich einen Zeitvertreib zu verschaffen, folglich damit vollkommen zufrieden sind und die Ratten laufen lassen. Dagegen werden aber Hunde dazu abgericht, welche die Ratten zu verfolgen und zu fangen, vortreffliche Dienste leisten. Uebrigens werden

werden die Zuckerrohre, wenn sie von den Ratten sind angefressen worden, sogleich sauer. Das Innere wird schwärzlicht, und sie sind forthin schlechterdings untauglich Zucker daraus zu machen, und können nur höchstens noch zum Branntewein brennen gebraucht werden.

Aus diesen angeführten Umständen erhellt welchen Fleiß der Zuckerrohrbau erfodert, und wie viel daran liege, sie sowohl für Unkraut, als für den Ratten zu bewahren. Man muß aber auch noch außerdem sehr große Sorgfalt anwenden, damit sie nicht von den Pferden, Ochsen, Schaafen, Ziegenböcken und Schweinen, ja sogar von den Negern selbst, verwüstet werden, welche leztere zum öftern großen Schaden darinnen anrichten, sowohl für sich selbst, als ihre Schweine, wenn man ihnen die Erlaubniß giebt, selbige damit zu füttern.

Bey Gelegenheit der Neger und Schweine, erinnere mich an ein paar Begebenheiten, die mir, eine zu Martinicke, die andere zu Guadeloupe, wiederfahren sind, wo die Zuckerrohre unserer Plantagen, schon seit mehrern Jahren, sowohl den Negern als Schweinen Preis waren, und zwar mit einem so beträchtlichen Schaden, daß man zum öftern ganze Zuckerrohrfelder vollkommen verwüstet antraf.

Wie

Wir hatten im St. Jacobsgrunde eine allzu genaue Nachbarinn, welche mit unsern Schaden eine Menge von Schweinen unterhielt. Sie war aber, weder mit dem Stucke von einem Zuckerrohrfelde, welches man ihr doch aus bloßer Gefälligkeit überlassen hatte, zufrieden, noch daß sie, wenn Zucker gemacht wurde, soviel Zuckerrohrhäupter nehmen durfte, als sie nur wollte: sondern hatte die Bosheit, Nachts ihre Schweine aus ihrem Platze wo sie eingeschlossen waren, heraus zu lassen, von da solche in unsere Zuckerrohre liefen, welche an ihre Savanne gränzten, und die ganze Nacht darinnen zubrachten, alsdann Morgens auf den Schall eines Horns, oder Lambisschnecke, womit sie zurück gerufen wurden, wieder nach Haus kamen. Meine Vorfahren hatten zwar ihr möglichstes gethan, diesen Muthwillen zu steuern, ohne jedoch etwas ausrichten zu können. Ich selbst ermangelte nicht das nehmliche zu versuchen, sobald ich nur Syndicus ward, um sie zu bewegen ihre Schweine zurück zu halten, und redete ihr scharf ins Gewissen.

Als ich nun sah daß keine Vorstellungen helfen wollten, bediente mich des unter allen Einwohnern üblichen Rechts, welches ihnen erlaubt die Schweine ihrer Nachbarn, welche sie in ihren Feldern antreffen, todtschießen zu lassen,

sen, wovon sie den Kopf für das hierbey verschossene Pulver und Bley behalten. Dieses Mittel hatte einige Tage lang seine Wirkung; sie behielt ihre Schweine zurück. Da sie aber zuletzt sah daß sie in ihrem Gehege magerer wurden, indem diese Thiere gern ihren freyen Paß haben wollen, ließ sie solche wieder in unsere Zuckerrohrfelder laufen. Hierauf fieng ich wieder an, solche, und besonders die Mutterschweine, todtschießen zu lassen, um mich dieser beschwerlichen Nachbarschaft bald möglichst zu entledigen. Dieses Spiel dauerte ein ganzes Jahr fort, bis ich endlich zornig wurde, und gewaltsamere Mittel anzuwenden beschloß.

Ich ließ nämlich keine Schweine mehr todtschießen, sondern dafür einen Weg durch eines von unsern Zuckerrohrfeldern bahnen, welches neben der Cacaoplantage dieser guten Nachbarinn war. Sobald man mir nun meldete, daß sich Schweine in unsern Zuckerrohrfeldern befänden, ließ ich solche zählen, und schickte unverzüglich auf den in ihre Cacaoplantage gebahnten Weg, eben so viele Ochsen dahin. Was sie nun für eine Verwüstung daselbst anrichteten, wird man sich leicht vorstellen können. Unsere Nachbarinn ermangelte nicht, und zwar bisweilen ziemlich ungestümm, sich darüber zu beklagen: wogegen ich gleichfalls nicht unterließ

mich über die Nachläßigkeit meiner Leute zu beschweren, und sie mit den nämlichen Entschuldigungen, deren sie sich zum öftern gegen mich bedient hatte, wieder abzufertigen.

Ich sagte nämlich, daß man es unter Nachbarn eben nicht so genau nehmen, sondern etwas von einander ertragen müßte. Endlich begrif sie, es möchte wohl nicht durch einen ohngefähren Zufall geschehen, daß meine Ochsen sich jederzeit mit ihren Schweinen in gleicher Anzahl befänden, und daß, wenn dieses länger fortdauern sollte, ihre Cacaoplantage gar bald würde zerstört werden. Sie kam endlich, bat um Verzeihung, und versprach ihre Schweine nicht mehr herauszulassen. Ich dagegen versicherte ihr, daß meine Ochsen niemals mehr einen Besuch, außer durch den von ihren Schweinen geöffneten Weg, bey ihr abstatten sollten. Auf solche Art also, befreyete mich von dergleichen schädlichen Zuspruche.

Die andere Begebenheit widerfuhr mir zu Guadeloupe. Ich bemerkte nämlich sobald mir nur die Aufsicht unserer Güter übertragen wurde, daß unsere Zuckerrohre welche an der Strasse lagen wo die Neger auf das Teufelsgebirg giengen, fast gänzlich von dem Durchgange dieser Neger zerstört wurden, welche niemals unterließen sich unterwegs mit einem guten

ten Vorrathe von Zuckerrohren zu versehen, und wenn sie wieder zurückgiengen, nach Belieben davon zu essen. Ich warnte sie zwar unsere Zuckerrohre unberührt stehen zu lassen, oder ich würde ihnen den Durchgang verbieten, da ich aber wuste daß ich diesen Proceß kaum würde gewinnen können, weil die Jagd jedermann erlaubt wäre, mithin der Weg ebenfalls frey bleiben müßte, wár ich also auf ein anderes Mittel bedacht.

Ich ließ nämlich Acht haben, wenn eine gute Anzahl Jäger würde durchpassirt seyn, und verbarg als Hinterhalt ohngefähr dreyßig von unsern Jägern, längst des Holzes, in einem steilen Passe, der enge Weg genannt, und stellte mich um die Zeit wo die Jäger vom Gebirge wieder zurück kommen mußten, fornen an die Zuckerrohre hin. Den versteckten hatte ich aber befohlen sich nicht eher sehen zu lassen, als bis ich ihnen mit einem Pfeifchen das Signal hierzu geben würde, alsdann heraus zu fallen, und die vor ihnen gehende Jäger beym Kopfe zu nehmen, wobey sie vorzüglich Acht haben sollten, daß ja keiner entlaufen könnte.

Die erstern welche aus dem Walde kamen, erschracken gar nicht da sie mich ganz allein stehen sahen. Ich rief zweyen davon, welche zu mir kamen: als ich nun von ihnen vernommen

men hatte, wie stark die Jäger an der Zahl waren, und daß sie alle hintereinander folgten, gab ich mit einem kleinen Pfeifchen das verabredete Zeichen, worauf meine im Hinterhalte befindliche Leute, sogleich hervorsprangen und achtzehen davon beym Kopfe nahmen. Ich befragte sie einen nach dem andern, jeden besonders, und sie überführten einander, daß sie zum öftern Zuckerrohre gestohlen hätten, und damit ihr Raub desto verborgener blieb, mitten hinein getretten wären. Zu einigen Schadenersatz, ließ ich jedem funfzig bis sechszig Peitschenhiebe austheilen, und behielt die Teufel für meine Gerichtskosten.

Diese Bestrafung machte im Reviere großen Lärmen. Die Eigenthümer der Neger beklagten sich, daß ich die Jagd der Teufel zu verhindern suchte, indem ich auf solche Art die Strasse wodurch man aufs Gebirg kommt, sperren wollte. Sie foderten die Zurückgabe der behaltenen Teufel, weil ich ihre Neger hätte peitschen lassen, und künftig sollte mich nicht mehr den Vortheilen welche man von diesem Jagd erhält, widersetzen. Der Statthalter, bey welchem sie ihre Klage über mich angebracht hatten, und der selbst einer mit von den Theilnehmern in dieser Sache war, da sich ein paar seiner Neger unter den gezüchtigten befanden,

sprach

sprach auf eine solche Art mit mir davon, woraus ich schliessen konnte, daß er die Foderung der Kläger sehr gerecht fänd. Ich bat ihn aber sich nur zu erinnern, daß mich schon zum öftern über den ausgeübten Muthwillen dieser Jäger bey ihm vergeblich beschwert hätte.

Als ich nun sah, daß er stark auf die Jagdfreyheit drang, welche ich, wie es schien, den Leuten nehmen wollte: antwortete ich, es wäre dieses niemals meine Absicht gewesen, indem der Durchgang zwar jederzeit offen stehen, hingegen aber auch die Geisel für jene welche sich an den Zuckerrohren zu vergreifen unterstünden, immer bereit seyn würde. Was aber die verlangte Zurückgabe der Teufel betreffe, so glaubte ich keineswegs hierzu verbunden zu seyn, da in dieser Uebertrettung zweyerley zu betrachten wäre, nämlich Schuld und Strafe, wofür ich durch die Einziehung der Vögel und die Peitschenhiebe Rath geschafft hätte. Aus dem ganzen Handel ward also ein bloßer Scherz gemacht, und die Neger suchten einen andern Weg, um auf die Teufelsjagd zu gehen, wodurch also unsere Zuckerrohre erhalten wurden, ich hingegen die Mühe ersparte sie peitschen zu lassen. Ich wende mich aber wiederum zu meiner abgebrochenen Materie.

Achtes Kapitel.

Wenn man die Zuckerrohre wieder frisch pflanzen und düngen muß. Zu welcher Zeit die Zuckerrohre blühen. Beschreibung dieser Blüte. Wie und zu welcher Zeit und Anzahl man die Zuckerrohre abschneiden und in Packete binden soll. Was der Commandeur hierbey zu thun hat.

Wenn die Zuckerrohre gehörig unterhalten werden, pflegen sie, je nachdem das Erdreich gut und tief ist, lang zu dauern, ehe man nöthig hat sie wieder frisch zu pflanzen. Aber diejenigen, welche in einem magern, ausgesaugten, und nicht allzutiefen Boden stehen, müssen nach dem zweyten Schnitte schon wieder frisch gepflanzt werden. Man würde sicher keinen Vortheil dabey finden, wenn es bis auf den dritten Schnitt sollte damit Anstand haben, indem nichts als kleine verbrannte Reiser, voller Knoten, und beynahe ganz ohne Saft, hieraus entstehen würden.

Frisches, fettes, und starkes Land, versieht die Stengel mit überflüssigen Nahrungssafte, und erhält sie fünfzehen, zwanzig und mehr

mehr Jahre lang, ohne den mindesten Abgang, weder in Ansehung der Menge, noch der Güte, Grösse, oder Dicke der Sprossen, zu spühren. Je älter im Gegentheile die Stengel werden, desto länger dauern sie, und ihre Sprossen gelangen eher zu einer vollkommenen Reifung, wofern man nur Sorge trägt, die Stücke oder Wurzeln wieder mit frischer Erde aufzufüllen, wenn sie durch das öftere abschneiden und nachschieben, stark aus dem Boden hervorragen, oder wenn irgend eine schnelle Wasserfluth, die Erde davon abgespült hat. Vorher aber muß man überall wo etwas verdorbenes oder faules angetroffen wird, solches abschneiden, indem man zu befürchten hat, es möchte der übrige Stamm sonst ebenfalls damit angesteckt werden.

Ich habe bereits schon vorhin angemerkt, daß man da, wo die durchfahrenden Karren die Zuckerrohre ausgereutet haben, frische Pflanzen setzen müßte, und gezeigt wie schwer es halte, dergleichen Stellen wieder anzubauen. In diesem Falle habe mich folgenden Mittels bedient: ich ließ am Rande der Zuckerrohrfelder, ganze Büschel und Stämme ausreißen, und an denjenigen Stellen, wo in dergleichen Strassen ein Abgang war, wieder in den Erdboden setzen. Dergleichen Stämme wurzeln ganz zuverläßig viel geschwinder, und erfüllen die verödeten

ten Plätze. Hingegen setzte man an die Plätze der ausgerissenen Stämme, junge Pflanzen, indem man versichert seyn durfte, daß sie bald bekommen würden, weil sie von den Zuckerrohren nirgends mehr umgeben waren, und also auch dadurch nicht konnten erstickt werden.

Alle Zuckerrohre, welche beym Eintritte der Regenzeit, eilf bis zwölf Monathe alt sind, ermangeln niemals oben an der Spitze, einen Schuß, ohngefähr drey Fuß lang, zu treiben. An den Schilfrohren pflegt das nämliche zu geschehen: da sie aber von einer weit härtern Materie als die Zuckerrohre sind, so ist auch ihr Schuß viel härter und stärker. Von diesen Sprossen machen die Wilden ihre Pfeile. Man nennt aber den Schuß welchen die Zuckerrohre treiben, gleichfalls Pfeile, und wann die Sprossen wirklich vorhanden, oder nach ihrer Verblühung abgefallen sind, pflegt man zu sagen, sie haben Pfeile, oder haben verpfeilt.

Diese Blüte ist nichts anders als ein Büschel dünner Fäden, deren äußerste Spitzen, mit einer feinen, grau und weißlichten Wolle besetzt sind, welche sich ausbreiten, und gleichsam eine umgekehrte Quaste (houpe) formiren. Von der Zeit da die Blüte angefangen hat aus dem Rohrstengel hervorzubrechen, bis solche abfällt, gehen achtzehn oder zwanzig Tage vorbey. In den

Aüsserste Spitze eines Zuckerrohrs
welches Sprossen getrieben und
verbluhet hat.

den letztern Tagen vertrocknet aber die Rohrspitze woraus der Pfeil gewachsen ist, daher der Pfeil, weil er keinen weitern Zufluß vom Nahrungssafte mehr hat, sich ablößt und abfällt, wornach das Rohr aufhört höher zu wachsen, und dicker zu werden. Niemals aber, blüht das nehmliche Rohr zweymal.

Wenn man das Rohr nicht einen, oder ein paar Monathe nachdem es gepfeilt hat, abschneidt, sinkt es allgemachs nieder, und legt sich endlich ganz zu Boden, wo es Fasern treibt, welche einwurzeln und eine große Menge Reiser hervorbringen. Noch ehe das Rohr seinen Pfeil getrieben, und ohngefähr einen Monath nachdem es gepfeilt hat, ist es mit sehr wenig Saft versehen. In der Mitten ist es hohl, weil die ganze Substanz, welche seine Fibern aufbläht, in die Höhe getrieben wird, um den Pfeil und die Blüte hervorzubringen, daher sich auch die Fibern enger zusammenziehen, und den Raum ledig lassen den sie einnahmen, als sie noch voller Saft waren.

In diesem Zustande sind die Zuckerrohre gar nichts werth, und man darf nicht daran denken sie abzuschneiden, weder um Zucker hiervon zu sieden, noch Setzreiser daraus zu machen. Ja sie können sogar, nicht einmal zum Brandeweinbrennen gebraucht werden, weil sie

alsdann, da sie beynahe ganz ausgetrocknet sind, und weder den erfoderlichen Saft haben, um Zucker hervorzubringen, noch Sprossen zu treiben, oder dem Wasser die Süßigkeit und Stärke mitzutheilen, welche es in Gährung bringen, und ihm das geistige Wesen verschaffen, woraus der Brandewein eigentlich besteht.

Sobald nun die Zuckerrohre zeitig sind und geschnitten werden können, stellt man die Neger und Negerinnen, längst dem Felde hin, welches man angreifen will, damit sie gleich schneiden, und keiner tiefer als der andere ins Zuckerrohrfeld trette. Wenn sie nur sieben bis acht Fuß hoch sind, werden zuerst mit einer Sichel, die Spitzen aller Sprossen an einem ganzen Stamme, eine nach der andern abgeschnitten, und zwar unterhalb des Ansatzes der niedrigsten Blätter. Einige Pflanzer, welche alles zu benutzen suchen, und einen großen Gewinn dadurch zu erjagen glauben, wollen diesen scheinbaren Verlust nicht zugeben: allein sie betrügen sich zu ihrem Schaden, sowohl hier, als in vielen andern Punkten, indem die Zuckerrohre an ihrem Gipfel, der, bis sie verpfeilt haben, beständig höher treibt, nur einen rohen, und von der Sonne nicht recht ausgekochten Saft enthalten, welcher dem Rohre bloß zum Nahrungssafte dient, und folglich nichts

nichts weniger als einen guten Zucker geben kann. Ich habe daher diese übel angebrachte Sparsamkeit niemals nachahmen mögen, sondern vielmehr meinen Negern allezeit befohlen, die Rohrspitzen dort abzuschneiden wo sie nicht mehr grün sind.

Sobald der Neger mit dem Büschel welchen er abzukoppen angefangen hat, fertig ist, schneidt er die Zuckerrohre unten am Fuße ab. Hierbey ist aber wohl zu bemerken, daß man sie abschneiden muß, ohne den Stamm durch Einschnitte zu verletzen, weil ihn alle dergleichen Einschnitte nur verderben, und zu weiter nichts dienen, als daß die Sonnenhitze eindringt, und die Feuchtigkeit, oder den Saft der sich im Stengel befindt, desto eher verzehrt, welches aber den Trieb der Sprossen sicher nicht befördert.

Der Befehlshaber, das heist, diejenige, weiße, oder schwarze Mannsperson, welche die Aufsicht über die Negersclaven hat, und solche zur Arbeit führt, muß auf ihre Handlungen wohl Acht haben, und Sorge tragen, daß die ihm vom Herrn gegebenen Befehle, vollzogen werden. Der Aufseher muß also sage ich, die frisch angekauften Neger hierinnen unterrichten, und besorgt seyn, daß die alten Neger diese Vorsicht nicht vernachläßigen. Ein wenig Uebung

Uebung wird sie hieran gewöhnen, und wenn der Befehlshaber nur einigermaßen wachsam ist, werden sie es niemals vergessen können.

Je nachdem das Rohr lang oder kurz ist, zertheilt der Neger, welcher es vom Stamme abgeschnitten hat, solches in zween bis drey Stücke, fährt aber vorher mit seiner Sichel die ganze Länge des Rohrs herab, um alle Fasern welche sich noch daran befinden könnten, damit hinwegzunehmen. Selten wird ein Zuckerrohr länger als vier Schuhe, niemals aber kürzer denn dritthalb Fuß, gelassen, ausgenommen es müßten sogenannte Rottins seyn, welche in magern ausgesogenen Feldern wachsen, und gemeiniglich nicht länger sind.

Vier bis fünf Neger, die an näheſten bey einander stehen, werfen alle abgeschnittene Zuckerrohre hinter sich auf einen Haufen, damit jene, welche sie in Büschel binden müssen, solche beysammen finden. Auf diese Art kann auch kein Rohr, weder unter den Blättern, noch unter den Spitzen oder Köpfen, verloren gehen, welche abzuschneiden man beständig fortfährt, und womit das Feld gar bald gänzlich bedeckt wird.

Gemeiniglich nimmt man junge Neger, oder Negerinnen, welche keiner schwerern Arbeit vorstehen können, dazu, die Zuckerrohre zusammen

sammen zu binden, und Büschel daraus zu machen, welche man auf die Karren lädt. Zu diesen Bändern werden aber die äussersten Theile der Rohrköpfe genommen, welche man die Knospen des Rohrs (oeil de canne) nennt. Diese zieht man aus den übrigen Rohren, mit drey bis vier Blättern, und sie gehen ziemlich leicht heraus. Alsdann muß man die Blätter von zween Knospen, oder Augen, zusammen binden, um das Band länger zu machen, worauf man, je nachdem die Rohre lang sind, oder nicht, zwey Bänder auf dem Erdboden ein paar Fuß weit voneinander ausbreitet, und die Zuckerrohre nach Verhältniß ihrer Dicke, zehen bis zwölf an der Zahl, queer oben darüber legt. Hierauf bindt man die Rohre mit diesen zwey Bändern fest zusammen, indem man solche herumdreht, und das eine Ende davon, zwischen die Rohre und Band steckt, wie zu Paris mit den Reißig und Holzbüscheln zu geschehen pflegt.

Sobald es der Commandeur für gut befindet, läßt er mit dem Abschneiden aufhören, und die Rohrbündel neben den Weg hinlegen, damit die Fuhrknechte, wenn die Karren kommen, solche geschwind aufladen, und in die Mühle führen können. Man darf niemals mehr auf einmal abschneiden, als man in vier

und

und zwanzig Stunden verbrauchen kann. Es ist daher ein sehr grosses Versehen, wenn man einen Vorrath auf zween bis drey Tage abschneiden läßt, indem sie während dieser Zeit über einander erwarmen, gähren und sauer werden, folglich gar nichts mehr taugen, Zucker, besonders aber weißen Zucker daraus zu machen.

Wenn man versichert ist, daß es der Mühle nicht an Rohren fehlt, so giebt man seinen Negern lieber irgend eine andere Arbeit, woran es einem geschickten Aufseher niemals mangeln wird, als daß man sie auf zween bis drey Tage Zuckerrohre schneiden läßt, untern Vorwand, daß man sie diese Zeit über anderwärts nicht zu brauchen wisse. Man hat übrigens in Brauch die Zuckerrohre Sonnabends abzuschneiden, damit man zwischen Sonntag und Montag um Mitternacht die Mühle kann umgehen lassen.

Diesen Vorsprung zu nehmen gehet an, wenn nichts als roher Zucker verfertigt wird, daß man die Zuckerrohre in die Mühle bringen, dabey aber ja nicht vergessen läßt, solche recht gut mit Blättern zu bedecken, indem man sonst allerdings befürchten muß, sie möchten sich zu stark erhitzen. Wenn aber im weißen Zucker soll gearbeitet werden, ist es viel besser die Arbeit einige Stunden lang aufzuschieben, als mit Gefahr,

Gefahr, daß die erwärmten Zuckerrohre alles verderben, solche zu beschleunigen.

Aus diesem Grunde ist es weit dienlicher die Zuckerrohre nicht eher als Montags früh abschneiden, und zur Beschleunigung der Arbeit alle Neger hierzu helfen zu lassen. Unterdessen muß man unter die halb mit Wasser angefüllten Kessel Feuer schüren lassen, damit sie heiß werden, und alles in Bereitschaft ist, den ausgepreßten Saft schnell zu kochen, als worauf es, wenn er seine Vollkommenheit erreichen soll, hauptsächlich ankommt.

Dieß ist es alles, was sich über den Zuckerbau sagen läßt. Nun ist es nothwendig die Instrumente deren man sich bedient das Rohr zu zermalmen, und den Saft, oder Most heraus zu pressen, ebenfalls zu beschreiben. Wir nennen sie Zuckermühlen.

Neuntes Kapitel.

Von den Zuckermühlen; ihren verschiedenen Gattungen; ihrer Bauart und Einrichtung.

Es giebt dreyerley Arten von Mühlen, deren man sich bedient, die Zuckerrohre zu mahlen und zu zerquetschen. Einige werden durchs

Was-

Wasser getrieben; andere hingegen von Ochsen oder Pferden gezogen, und die dritte Gattung wird vermittelst des Windes in Bewegung gesetzt, welche letztere Art aber höchst selten ist. Man könnte auf allen Cabesterren sehr bequem dergleichen Windmühlen anlegen, wo man versichert seyn darf, daß Land und Seewinde unfehlbar aufeinander folgen, und wo eine Windstille beynahe eben so etwas seltenes ist, als die Sonnenfinsternisse.

Eine von diesen Windmühlen die ich gesehen habe, befand sich zu St. Christoph in der Englischen Hälfte nächst am großen Kastelle. Ich gieng aber nicht selbst in die Mühle hinein, sondern begnügte mich solche nur von außen zu untersuchen, indem das Gehäus ganz durchsichtig war. Die andere Mühle, welche ich sah, gehörte einem Pflanzer des Reviers Fortroyal zu Martinicke.

Man hat mich versichert, daß die Engelländer, seitdem sie die Insel St. Christoph erobert hatten, so genannte portugiesische Windmühlen zum Getraidmahlen, nach dem Risse welchen der Graf de Gennes, dem obersten Codrington, Generale der Englischen Inseln untern Winde, mittheilte, hätten machen lassen.

Beyde Windmühlen welche ich gesehen habe, waren von jenen die man in Europa, und

in







in der Gegend von Paris sieht, das G
darauf zu mahlen, beynahe in gar nic
schieden: nur daß sie anstatt des Mü
eine mit Eisen beschlagene Walze (tam
hatten. Zu Barbados soll es Windmü
ben, welche auf eine andere Art geba
indessen kann ich nichts davon sagen, da
ne gesehen habe.

Die Windmühlen welche man na
derjenigen macht, deren man sich in P
zum Getraydmahlen bedient, haben ihre
horizontal, da sie hingegen bey den
Windmühlen, vertikal, oder senkrecht
Die Axe oder der Baum, wie man da
nennen will, wo zu Ende der Mühlstei
die Walze eingefügt ist, ruht senkrecht au
Zapfen, der sich auf seiner Platte herum
In dieser Stellung wird er durch zween
ne Halbreife (demicollets) gehalten,
in zwey Queerhölzer eingezapft sind, die
den Schienen des Gestelles bewegen,
wohl den Baum fest zu schrauben, als
zu halten, und frey zu lassen, wenn etw
an zu verbessern ist.

Dieser Baum ist so lang, daß er
Bettung (platte forme) welche der
Maschine zur Decke dient, hervorragt.
ses Stück ist ohngefähr neun Fuß lan

E

hat oben acht, unterwärts aber, eben so viele Zapfenlöcher, wodurch man acht Zwerchriegel schiebt, welche auf jeder Seiten vier bis fünf Schuhe länger sind als der Baum, oder die Achse, folglich acht Arme formiren, worauf man dünne leichte Bretter nagelt, welche alsdann die acht Flügel dieser Mühle sind. Sie haben wie man sieht, acht Fuß in der Höhe, und vier bis fünf in der Breite.

Die Achse, oder das übrige Theil von der Länge des Baums, welche über die Höhe der Flügel hinausreicht, wird dünner geschnitzt, und auf drey bis vier Daumen in Umfang vermindert, damit es desto leichter in eine runde Oeffnung kann geschoben werden, die man in einen von den Zwergriegeln angebracht hat, welche sich durchschneiden, und von Strebepfeilern auf der Bettung gestützt werden, um den Baum zu tragen, und gerade zu halten.

Da es aber geschehen könnte, daß, wenn der Wind in die Oeffnung (l'entre-deux) der beyden Flügel bläßt, die Mühle dadurch unbeweglich gemacht würde, und wenn sie herumgehen soll, der Wind seitwärts in die Flügel stoßen müßte, hat man, um ihm diese Richtung zu verschaffen, kleine Wände von Brettern, vor die Oeffnungen gemacht, welche jeder Zwischenraum von Flügeln formirt, die mit dem drit-

dritten Flügel der vor jenem steht, dessen Oeffnung man bedeckt, in gleicher Weite fortlauft. Nun sind acht Flügel daran befindlich, mithin auch acht Scheidwände zu machen, welche von dem Umkreise des Zirkels, den die Flügel im Herumdrehen beschreiben, drey bis vier Daumen weit entfernt stehen.

Diese Scheidwände sind so hoch als die Flügel, und in Ansehung der Breite, dem Zwischenraume von einem Flügel zum andern, gleich. Sie verhindern daß der Wind nicht senkrecht zwischen beyde Flügel kommen kann, sondern die Queere ihm vorgeschriebene Richtung nothwendig nehmen, und mit aller Gewalt den entgegenstehenden Flügel treffen, und solchen herumdrehen, auch diese nämliche Bewegung allen übrigen Flügeln mittheilen muß, so wie sie während ihres Umlaufes die nehmliche Oeffnung erreichen. Da sich nun acht solche Oeffnungen hieran befinden, so ist leicht zu begreifen, daß, aus welcher Ecke der Wind auch immerhin blasen mag, er jederzeit eine Oeffnung finde, um irgend einen dieser acht Flügel zu treffen, und die Mühle dadurch in Bewegung zu bringen.

Weit schwerer hält es aber die Mühle zu hemmen, wenn die Noth solches erfodert, oder man nichts mehr zu mahlen hat. Ihre Bewegung ist nämlich so heftig und schnell, daß

man sich gar keine Hoffnung machen darf, solche mit irgend einem eisernen Nagel, oder andern Riegel, zu überwinden, indem man nur der Gefahr würde ausgesetzt seyn ihre Flügel zertrümmert zu sehen. Man müßte also warten bis der Wind sich entweder ganz legte, oder aus einem andern Striche gieng: allein man hat eine Gattung von Thüre, nach Art der Schieber, so hoch als die Wand selbst, und ein wenig breiter, erfunden, um die ganze Oeffnung auf einmal damit zu verschließen. Dieses Schutzbrett schiebt man vor diejenige Oeffnung wo der Wind herbläßt: da nun der Wind nicht mehr auf die Flügel wirken kann, so ist es alsdann leicht, auch die übrige ihnen mitgetheilte Bewegung zu hemmen.

Indessen würde mir diejenige Art von Thüren an besten gefallen, welche mit Angeln und Bändern an jede Wand befestigt wären, sich auswärts öffneten, und hart an die Wand legten, weil man solchergestalt nur die Thüre zustoßen dörfte, um den Durchzug des Winds aufzuhalten, und folglich die Bewegung der Flügel zu hemmen.

Hieraus wird meines Erachtens sattsam erhellen, daß eine solche Mühle nicht allein sehr schnell gehen muß, sondern auch weder in Ansehung des Baues, noch der Unterhaltung, beträchtli-

che



Tab. 3.

A. Wellbaum .
B. große Rollwa
C. kleinere Walz
D. Grundbohden
E. Pfosten .



che Kosten verursachen kann. Was die übrige Bauart derselben betrift, sind diese Mühlen jenen ähnlich, die ich sogleich beschreiben werde, wohin ich also den Leser hiermit will verwiesen haben.

Die Mühlen welche man durch Ochsen und Pferde umtreiben läßt, sind überaus einfach gebaut, und werden viel häufiger angetroffen, als jene deren Beschreibung ich eben erst mitgetheilt habe. Sie bestehen aus einem Gestelle, zwölf Fuß lang, und vier Fuß breit, welches von vier Pfählen zusammengesetzt wird, die acht bis zehn Daumen ins Gevierte dick, und zehn oder zwölf Schuhe lang sind, wenn diese Pfähle zum Theile im Boden eingegraben werden, außerdem aber, wenn dieses nicht geschiehet, nur eine Länge von zehn Fuß haben. Auf welche Art es nun geschehen mag, so werden die Spitzen dieser Pfähle allemal in ein Sohlstück von der nämlichen Dicke eingezapft. Die Sohlstücke der langen Seiten, sind durch Zwerghölzer miteinander vereinigt, und wenn dieses ganze also zusammengepaßte Gestell, in die Erde gesenkt wird, so ist man besorgt den Boden recht fest niederzutretten, damit alles so fest werde als es nur immerhin möglich seyn kann. Wenn aber dieses Gestell nicht in die Erde kommt, alsdann sind die Sohlstücke und

Zwergriegel ohngefähr drey Fuß länger als die Pfähle, um den Zapfen eines Bandes zu fassen, wovon das andere Ende in den Pfahl eingepaßt ist, dem es zum Gegenpfeiler (contre-bourant), Strebeholz (contre-fiche), oder zur Dachstuhlsäule (jambe de force), dient, daß also auf solche Art ein jeder Pfahl durch doppelte Bänder gestützt wird.

Außer den beyden kleinern Zwergriegeln der Sohlstücker, befindt sich an jedem Ende des Gestells, noch ein anderes Zwergholz, welches ohngefähr zween Fuß vom Boden in die Pfähle eingezapft ist. Diese beyden Zwischenhölzer dienen den Boden (table) der Mühle zu halten, welcher ein Stück Holz ist, das mehr denn zween Fuß länger als das Gestell, fünfzehn bis achtzehn Zoll dick, und nicht unter zwanzig Zoll breit seyn darf. Das mittlere Theil seiner Ribben (côtes) wird von einem Zapfenloche (mortoise) auf beyden Seiten durchlöchert, welches sechs Zoll breit, und acht Daumen hoch ist: dagegen hat dieser Boden, in der Mitten eine Oeffnung, welche auf den Mittelpunct dieses Zapfenloches paßt. In diese Oeffnung wird ein Stück Metall eingesetzt, der Hals (collet) genannt, welches ohngefähr drey Zoll hoch ist, und mitten eine runde Oeffnung, vier Zoll im Durchschnitte hat, wodurch der eiserne Zapfen

geht

geht, der sich im Mittelpuncte der großen Walze befindt, und von diesem metallenen Ringe gehalten wird daß er nicht ausspringen kann.

Das Ende des Zapfens ist mit einer länglichten Oeffnung von zehn bis fünfzehn, oder sechszehn Linien lang, versehen, in welche man den Griff von einem Stücke Eisen hineinschiebt, so dick als die Hälfte eines Gänseyes, und beynahe von der nämlichen Form, dessen angestählte Spitze auf einer stählernen, sechs Zoll langen und drey Zoll breiten Platte ruht, auf deren Mittelpuncte man zwo bis drey kleine Vertiefungen angebracht hat, damit diese Eyförmige Spitze darinnen stehen bleiben muß, und während ihres Herumdrehens, weder auf eine, noch die andere Seite ausweichen kann. Durch das lange Zapfenloch, welches sich über die ganze Breite des Bodens erstreckt, wird diese eiserne Platte geschoben, aufgelegt, und an einen andern Platz gebracht, wenn die Spitze des Eyes dergleichen Vertiefung ausgefressen hat. Ja es dient sogar das Ey zu verwechseln, nachdem man die große Welle mit Hebstangen aufgebäumt hat, damit der Griff aus dem Zapfenloche worinnen er steckt, heraus kann.

Oben ist der Boden durch zwo Aushöhlungen offen, und beyderseits gleich weit von dem Loche entfernt, wo der Zapfen der mittlern Wal-

ze, welche man nur die große Welle zu nennen pflegt, durchlauft. Diese Entfernung wird nach dem halben Durchschnitte der großen Walze, und jenem der nächst daran stehenden Welle, abgemessen, welche zween halbe Durchmesser eben so viel zusammen betragen müssen, als der Abstand des Anfangs eines jeden dieser beyden Ausschnitte, vom Mittelpuncte des Bodens. Da man aber den Zapfen derjenigen Wellen, die neben der großen Walze stehen, einigen Raum zur Bewegung lassen muß, werden diese Ausschnitte um vier Zoll näher als es eigentlich geschehen sollte, an der großen Welle gemacht. Ihre Breite ist gemeiniglich achtzehn bis zwanzig Zoll, dagegen aber der ausgeschweifte Theil, welcher die völlige Breite des Bodens durchschneidt, nur neun bis zehn Daumen breit ist: das übrige ist wie ein Zapfenloch zugeschnitten, und wird durch das Holz vom Boden selbst, welches man ohngefähr ein paar Zoll dick läßt, bedeckt.

Diese Holzdickung dient ein Stück Holz fest zu halten, welches acht bis zehn Daumen breit, und eben so dick ist als die Höhe des Zapfenlochs beträgt, doch in solchem Verhältnisse, daß es leicht aus und ein gehen kann. Auf jeder Seiten übersticht es die Breite des Bodens um vier bis fünf Zoll. In die Mitte seiner Länge

und Dicke, wird ein Zapfenloch geschnitten, und ein Stück gegossenes Metall, drey Zoll dick, sechs Daumen breit, und zwölf Zoll lang, eingepaßt, welches auf beyden Enden wie ein Halbzirkel ausgeschweift ist. Dasjenige Ende welches im Zapfenloche steckt, wird genommen wenn das andere abgenutzt ist, indem man Trumm für Trumm verwechselt. Uebrigens dient dieser Halbzirkel der äußersten Zapfenspitze einer jeden Welle, oberhalb dem Eye, zur Einfassung, welches sich gleich der großen Walze auf einer Platte von gestählten Eisen herumdreht.

Dieses mit einem metallenen Halbzirkel also besetzte Stück Holz, nennt man eine Grundlage (Embaſſe). Nun könnte aber die heftige Bewegung der großen Welle, oder Walze, von welcher zugleich die beyden übrigen mit herumgetrieben werden, es aus seiner Lage bringen, und hin und her rutschen machen. Auch wenn man die kleinern Wellen, entweder näher zur mittlern bringen, oder davon entfernen wollte, so würde dieses ganz unmöglich seyn, wenn diese sogenannte Grundlage (Embaſſe) die völlige Breite des Zapfenloches, oder des Einschnittes des Bodens, sollte ausfüllen. Der ersten unter diesen beyden Schwierigkeiten, ist dadurch abgeholfen worden, daß man auf jedem

Ende der Grundlage, welche über den Boden hinausreicht, ein Loch angebracht, und einen eisernen Zapfen durchgesteckt hat, der den Boden zugleich faßt, und die Grundlage hindert sich zu verrucken. Der zweyten Schwierigkeit hingegen, indem man die Grundlage nicht so breit macht, als das Zapfenloch, oder den Ausschnitt worauf sie ruht, und den leeren Raum welchen sie läßt, vollends mit Keilen ausfüllt, und ihre Anzahl vermehrt, oder vermindert, je nachdem es nöthig ist, enger oder weiter zu machen, das heißt, die kleinern Walzen näher zur mittlern zu bringen, oder weiter davon zu entfernen.

Der untere Theil des Bodens, das ist, jenes Stück das auf den Zwischenhölzern ruht, ist auf jeder Seiten mit zween Nebenpfeilern, oder Dillen eines Zolls dick, besetzt, welche genau eingepaßt, und stark mit Theer bestrichen sind, auch mit ihrer breiten Seite den leeren Raum zwischen dem Boden und den Pfählen, vollkommen ausfüllen. Diese Nebenpfeiler machen gegen den Boden zu, einen Winkel, und neigen sich zugleich auf dasjenige Eck hin, welches die Zuckersiederey im Gesichte hat, wo der Saft aus den Zuckerrohren muß hingeleitet werden.

Das Ende des Bodens, welches die Länge des Gestells übertrift, macht gleichsam mit den äußer=

äußersten Theilen der beyden Nebenpfeiler, welche hineingepaßt sind, eine Tropfrinne (Gargouille), wodurch der Zuckerrohrsaft in eine bretterne Rinne lauft, deren oberer Theil, mit dem Boden der Mühle, auf welchem die Ochsen und Pferde gehen, welche sie herumtreiben, horizontal steht. Es muß aber diese Rinne mit größter Sorgfalt vermacht werden, damit nichts unreines hineinfalle. Uebrigens wird zu diesen Mühlböden das beste Holz genommen: als zum Beyspiele, Balatas, Acomas, Angelin, oder Lezardholz.

Auf dem obern Theile des Bodens, stehen drey Walzen, welche in gerader Linie, der Länge nach, gesetzt sind. Sie sind aus gegossenen Eisen verfertigt, ohngefähr zween Zoll dick, niemals aber höher als zwey und zwanzig, und niedriger denn sechszehen Zoll. Im Lichte ist ihr Durchmesser fünfzehen bis achtzehen Daumen stark, der inwendige leere Raum wird mit einer Rolle von Balatas, Acomas, oder sonst einem guten harten, ausgewachsenen festen Holze, welches nicht verdirbt, ausgefüllt. Nachdem die Rolle ist abgedreht, polirt, und so dick gemacht worden, daß ringsherum zwischen ihr und der Walze selbst, noch ein halber Finger breit leerer Raum bleibt, wird sie senkrecht hineingesetzt, und hin und wieder mit eisernen Keilen

ver=

versehen, damit die Rolle fest in der Walze stehen bleiben muß, und weder herausfallen, noch von einer Seiten zur andern wanken kann.

Keile (serres), nennt man, eiserne Bleche, oder Holzlatten, welche ohngefähr einen Fuß lang, anderthalb Zoll breit, und an einem Ende vier bis fünf Linien dick, am andern hingegen, sehr dünn sind. Nachdem nun die Walze solchergestalt auf einer Seiten um ihre Rolle ist befestigt worden, dreht man solche von einem Ende zum andern herum, daß also derjenige Theil, welcher neben den Boden (du côté de la table) seyn soll, oben zu stehen kommt, damit er sich recht leicht bewegen kann. Auf solche Art also, füllt man den ganzen leeren Raum, der sich zwischen der innern Höhlung der Walze, und den Umfang der Rolle befindt, mit hölzernen Keilen, nur daß man die Rolle einen starken Zoll über die Walze hinaus ragen läßt. Nachdem man so viele hölzerne Keile, als nur möglich war, hinein gebracht, und den ganzen leeren Raum genau damit ausgefüllt hat, werden die eisernen Keile mit dem großen Hammer eingeschlagen, so daß die Walze sich auf keine Art bewegen, höher oder niedriger rücken kann.

Wenn dieses geschehen ist, dreht man solche herum, und stellt sie senkrecht auf die andere

dere Seite: nachdem man nun so viele hölzerne Keile als nur möglich war, hineingeschoben hat, werden erst, wie bey der andern Seiten, die eisernen Keile mit Gewalt eingeschlagen. Nur muß man nicht vergessen, ein paar Oeffnungen, wie Fugenlöcher (abbrevoirs) darinnen zu lassen, wodurch man alles was zwischen der Welle und Rolle noch leer könnte geblieben seyn, vollends mit siedenden Theere ausgießt. Mit eben dergleichen Schiffsreche wird auch der äußerste Theil der Rolle, sowohl oben als unten völlig bedeckt, damit kein Wasser, oder sonst eine Feuchtigkeit, noch der Saft aus den Zuckerrohren, in das Holz dringen kann, als wodurch es unfehlbar in die Fäulniß gerathen würde.

Sobald nun die Walzen um ihre Rollen auf solche Art befestigt sind, wird mitten in die beyden kleinern Walzen ein viereckigtes Zapfenloch gemacht, welches die ganze Länge durchaus geht, um die eisernen Zapfen hineinsetzen zu können. Man nennt aber diese Walzen welche neben der mittlern oder grössern stehen, deswegen die kleinen, weil sie in den ersten Zuckermühlen auf den Inseln, wirklich kleiner als die Walze in der Mitten, waren. Sie haben auch daher, ungeachtet in den jetzigen Zuckermühlen alle drey Walzen von einerley Größe gemacht werden,

den, ihre alte Benennung noch immer beybehalten.

Die Länge der Walzen wird nach der Höhe des Gestells bestimmt: das ist, die Länge der Walze kommt mit dem Abstande überein, von der Horizontallinie oberhalb des Bodens, bis zur Horizontallinie des Untertheils der Zwergbölzer, wodurch die Pfähle oben zusammengefügt werden, diese Entfernung beträgt mehrentheils gegen drey Schuhe. Die Breite des in der Walze befindlichen Zapfenloches, hat vier Zoll ins Gevierte, und ist dem Zapfen der hineinkommt, gleich. Dieser Zapfen ist von Eisen, und an beyden äußersten Spitzen rund, welche Rundung an jedem Ende ohngefähr drey Zoll im Durchschnitte betragen mag, der untere davon, ist, wie ich oben bereits gesagt habe, im Mittelpuncte mit einem länglichten Zapfenloche versehen, um den Griff des Eyes durchzustecken. Der obere Zapfen hingegen, ist dicht. Indessen wäre es viel besser wenn er eben ein solches Zapfenloch hätte, als der untere, um sich dessen bedienen zu können, wenn der andere, wie solches ziemlich oft zu geschehen pflegt, durch allzuhäufigen Gebrauch würde abgenutzt seyn.

Man befestigt aber den Zapfen der Rolle, oben und unten mit eisernen Keilen, wovon so

gar

gar einige in die Holzdicke der Welle eingeschlagen werden, daß der Zapfen desto fester darinnen stecken bleibe. Damit sich nun das Holz an den äußern Theilen nicht splittern kann, wird es mit einem eisernen Reife, zween Daumen breit, und neun bis zehen Linien dick, umgeben, den man in das Holz so tief hineintreibt, daß er nicht darüber hinausreicht. Dieser Reif hält übrigens das Holz fest zusammen, und verhindert, daß es sich durch die zur Befestigung des Zapfens mit größter Gewalt hineingetriebenen Keile, nicht spalten kann.

Diejenige Rolle, womit die grössere Walze ausgefüllt ist, übertrift die übrigen um ein vieles an der Länge. Sie reicht bis an die Sparren des Mühldaches, welches mehrentheils um zwölf bis fünfzehn Schuhe höher als das Gestell ist. Aus eben diesem Grunde wird sie der Mühlbaum, oder die große Rolle genannt. Da es aber unmöglich, und zugleich ganz unnütz wäre, wenn man mitten durch, einen eben so langen eisernen Zapfen stoßen wollte: so wird bloß, nachdem die Walze um ihre Rolle ist befestigt worden, in ihren Mittelpunct ein Zapfenloch ausgehöhlt, worein man einen Zapfen von Eisen, fünfzehn bis achtzehn Zoll lang, fest hineinpaßt, dessen untere Ründung, mitten

eine

eine länglichte Oeffnung hat, um den Griff des Eyes durchzuschieben.

Die übrige Länge des Mühlbaums, vom Obertheile des Gestells, bis zu den Dachspeichen, wird achteckigt zugehauen, um sowohl die Schwere des Holzes etwas zu vermindern, als auch die Zapfenlöcher, deren wir gleich unten gedenken werden, desto leichter hinein machen zu können. Die äußerste Spitze desselben, ist solchergestalt zugeschnitten und abgerundet, daß sie auf vier Zoll im Durchschnitte gebracht wird, um gleichsam einen Zapfen zu formiren, der entweder in einen von den Dachsparren, oder in ein anderes Stück Holz paßt, welches hier eingefügt, und mit eisernen Pflöcken befestigt ist, und die Jungfer genennt wird. Dieses Stück Holz dient den Baum fest zu halten, daß er sich weder hin und her schieben, noch im Herumdrehen von einer Seiten zur andern wanken kann.

Einen Schuh unterhalb dieses Zapfens, werden in die vier dem Baume entgegenstehende Kanten, eben so viele Zapfenlöcher gemacht, und zwar ganz zu äußerst ausgegraben, um die als Zapfen zugeschnittene Enden von vier Hölzern durchstecken zu können. Diese Hölzer haben drey Zoll im Durchschnitte, und sind so lang daß sie bis auf zween Fuß gegen den Boden hinab-

hinabreichen, indem sie mit dem Baume einen Winkel von 50-55. Graden machen. Formen an diese Hölzer, welche man insgemein nur die Arme zu nennen pflegt, wird die Waage befestigt, woran die Pferde, welche das Mühlwerk herumtreiben, gespannt werden.

Da aber dieser Zapfen an und für sich allein, nicht stark genug wäre der Gewalt zu widerstehen welche die Pferde anwenden, indem sie den Arm ziehen woran sie gespannt sind, werden in dem andern Zapfen, ohngefähr einen Schuh oberhalb des Gestelles, zwey frische Zapfenlöcher gemacht, in welche man ein paar Queerhölzer gegen drey bis vier Zoll ins Viereck, durchschiebt, deren Länge bis zu den Armen hinreicht. Diese Zwerghölzer werden durch Stangen mit eisernen Nägeln zusammen gefügt, welches die Arme befestigt, ohne daß sie Gefahr laufen von der heftigen Bewegung der Pferde schnell losgerissen zu werden.

Nun würde es nichts helfen wenn man den Baum und die große Walze allein wollte in Bewegung bringen, und die Nebenwalzen unbeweglich stehen lassen: man besetzt sie daher alle drey mit Zähnen, welche ineinander greifen, und dadurch verursachen, daß die kleinen Walzen, sobald sich die große Walze bewegt, zugleich mit herum gehen. Diese Zähne werden in

in den äußern Umfang der Walzen, in Zapfenlöcher gesetzt, welche drey Zoll hoch, und zween Zoll breit sind, deren Oeffnung sich aber drey Daumen oberhalb der Wellen anhebt.

Ehe man noch den Platz abzeichnet wohin die Zähne sollen gesetzt werden, wird der ganze Umkreis in gleiche Stücke, ein jedes von ein paar Zollen, abgetheilt, damit so viel leeres als volles, das ist eben so viele Zähne als lediger Raum zwischen ihnen vorhanden sey. Die Höhe und Breite der Zapfenlöcher, bestimmt das Maaß der Zähne, deren Stand im Zapfenloche, solchergestalt beschaffen seyn muß, daß die Abtheilungslinie allemal senkrecht auf den Mittelpunct der Walze trift. Die Zapfenlöcher müssen fünf Zoll tief, und die Zähne sollen dagegen neun Zoll lang seyn, mithin vier Daumen hoch aus der Walze hervorragen. Dieses ist überflüßig hinreichend, daß sie tief genug in einander greifen, ohne jedoch zugleich den Umkreis der Wellen zu berühren, indem eine jede von beyden Walzen zween Zoll dick ist, und die Zähne ausserhalb der Welle eben so lang sind.

Um nun ihre Bewegung und ihr Zusammenstoßen noch mehr zu befördern, werden die scharfen Kanten daran abgeschnitten, und nach Verhältniß ihrer Höhe in etwas zugerundet, so, daß ihr Ende gleichsam einen halben Zirkel formirt.

mirt. Nun ist ihrer senkrechten Stellung wegen, im Mittelpuncte der Walze, die Oeffnung welche sie zu äußerst zwischen sich lassen, ungleich größer, als jene zwischen dem Umfange der Welle: daher sie sich selten anderst als mitten an ihrem Vorstiche berühren, welches hinreicht ihnen den Trieb zu geben, welchen die Mühle nöthig hat.

Zur Verfertigung dieser Zähne, bedient man sich des Balatas, Courbary, tothen oder Indianischen Holzes. Man sucht auch mit größter Sorgfalt die Eintheilung der Zapfenlöcher in allen drey Walzen einander sehr gleich zu machen, und wenn sich bey irgend einem darunter, etwas mehr oder weniger Raum befinden sollte, so wird dieser Fehler, oder Ueberfluß, unter alle übrige leere oder volle Stücke, auf das genaueste ausgeglichen und eingetheilt, damit alle Zähne so viel es nur immer sich will thun lassen, einander gleich sind. Wenn nämlich von einem Zahne zum andern ein grösserer Zwischenraum sollte befindlich seyn, würde der am weitesten davon entfernte Zahn viel stärker getroffen werden, als ob er fast immer ganz nahe an jenem gestanden wäre, der ihn stößt. Nun muß aber die Gewalt dieses Zahns, gegen den in größerer Entfernung stehenden Zahn, ganz unfehlbar stärker seyn, da sie weiter her-

kommt, und folglich auch seine Theile mehr zusammendrücken. Da es nun nach und nach, von den übrigen Zähnen welche ihn berühren, immer mit stärkern Nachdruck geschieht, muß er endlich der Gewalt weichen, das Holz entzwenspringen, und der Zahn gänzlich dadurch zerbrochen werden. Der nächstfolgende Zahn hat noch mehr auszustehen, indem die von den übrigen Zähnen gegen ihn angewendete Gewalt durch die weitere Entfernung vergrössert wird, und er mithin viel schneller zerbricht. Ja wenn die Bewegung des Mühlwerks nicht auf das schleunigste gehemmt würde, hätte man noch dazu den Verdruß alle Zähne, einen nach den andern, abspringen zu sehen.

Das nämliche geschieht, wenn allenfalls eine von den Walzen nicht senkrecht steht, weil alsdann die Zähne überzwergs an einander stoßen, da sie nun nicht alle von gleicher Stärke seyn können, so muß ganz natürlich der schwächere nachgeben und zerbrechen, welches nothwendig den Verlust aller übrigen Zähne nach sich ziehen müßte. In solchen Fällen muß man die Mühle schnell aufhalten, welches bey Mühlen die von Ochsen oder Pferden herumgetrieben werden, gar leicht geschehen kann. Weit schwerer hält dieses bey Wassermühlen, wo die Bewegung des großen Rades nicht so

ge-

geschwind aufhört, als man das Wasser wodurch es getrieben wird, ableitet. Indessen ist der fernere Umlauf des Rads, so kurz er auch immerhin dauern mag, dennoch im Stande ein ganzes Mühlwerk zu verderben, und die Zähne auszusprengen.

Es kostet aber nicht wenig Mühe bis man diese Zähne wieder einsetzt, besonders wenn sie hart an der Walze abgebrochen sind. Ich mußte solche öfters mit dem Meisel ausstemmen, und hernach zersplittert herausnehmen lassen. Sonst geschieht dieses auch, indem man einen großen Scheibenbohrer hineindreht, durch dessen Ring hernach ein Seil geschlungen wird, um die Welle damit in die Höhe ziehen, und den Zahn vermittelst des Gewichts der Walze ledig machen zu können. Allein es läßt sich dieses Mittel nur bey kleinern Wellen, und nicht bey der großen Walze, anwenden: indem es allzuviele Schwierigkeiten kosten würde, solche wieder herunter zu lassen. Man sieht sich also genöthigt, solche Stückweise auszumeiseln, oder, wie es die Zimmerleute in Gebrauch haben, eine Gattung von Abzugsloch (renard) zu machen, um die allzu tief darinnen steckende Splitter dadurch herauszubringen.

Uebrigens ist es eine unvermeidliche Vorsicht, in jeder Plantage allezeit ohngefähr

drenßig Stück solche Zähne, ganz zum Einsetzen fertig, in Bereitschaft zu haben, um so bald man nur sieht daß einer schadhaft zu werden anfängt, unverzüglich Gebrauch davon machen zu können. Man unterläßt auch nicht, täglich dren bis viermal die Zähne mit Fett einzuschmieren: damit sie sowohl leichter an einander vorbenschlupfen, als auch sich durch die allzuschnelle Bewegung nicht erhitzen möchten.

Ich habe bereits vorher angezeigt, auf welche Art die kleinern Walzen, neben der großen Walze, vermittelst der metallenen Halsstücke (colles), oder Pfannen (crapaudines), welche in die Grundlagen eingelassen sind, befestigt werden. Der obere Theil davon, wird auf die nämliche Art, durch ein anderes, in eine Grundlage (embasse) eingelassenes Halsstück, oder Pfanne, fest gemacht, welche man in ein Zapfenloch steckt, das in den Sohlbalken (sabliere) gehauen ist, der die Pfosten oben nach der längern Dachseite hin, miteinander vereinigt. Dieses Zapfenloch wird um des Durchgangs, und der Bewegung der Grundlage (embasse) wegen, viel länger gemacht als es nöthig ist, um die Welle niederlassen zu können, wenn man solches für gut hält, indem man bloß die Grundlage etwas zu-

rück-

rückschiebt, ohne sie deswegen ganz von ihrer Stelle wegzunehmen.

Das Obertheil des Gestells, hat an den äußern Spitzen keine Zwerghölzer: denn sie wären nicht allein ganz unnütz, weil die beyden Riegel welche den Boden halten, es schon hinlänglich mit einander verbinden, sondern auch hinderlich, wenn man die große Walze herablassen muß, um etwas an der Welle auszubessern, da solche, nachdem die kleinern sind davon weggethan worden, auf den Boden muß niedergelegt werden, welches unmöglich geschehen könnte, wenn die äußern Ende des Gestells mit Balken oder Riegelhölzern versperrt wären. Um aber gar nichts zu unterlassen, was zur Befestigung der Mühle etwas beytragen könnte, werden die Riegelhölzer, worauf die Pfannen des Obertheils der kleinern Wellen ruhen, solchergestalt zugeschnitten, daß man eine ihrer Spitzen zween Zoll von diesem Holze dick läßt, die andere hingegen, vermittelst eines eisernen Nagels fest macht, der hindurchreicht, und sie dergestalt faßt, daß er anstatt eines Riegelholzes dient.

Der übrige leere Raum des Zapfenloches, wird mit Keilen ausgefüllt, welche, je nachdem man die Walze fester oder lotterer haben will, vermehrt oder vermindert werden, wenn sie

nur wohl senkrecht zu stehen kommt, indem man sonst nur der Gefahr ausgesetzt würde, daß alle Zähne wegspringen, und die Eyer und Platten worauf sie sich herumdrehen, verdorben werden. Auf jedes Ende des Gestelles, und innerhalb der Pfähle, werden hölzerne Dreyecke (triangles), zween Zoll dick, und drey bis vier Zoll breit, genagelt, wovon die eine Spitze auf der Brücke ruht, die andere hingegen, um ein paar Zoll höher steht, als die Horizontallinie der nämlichen Brücke. Sie dienen hauptsächlich zu Trägern der Brücken, oder Werktischen (etablis), welche die ganze Oberfläche des Mühlbodens, sogar mit Inbegriff von mehr als der Holzdicke der Pfähle, decken. Diese Brücken, oder Tische, welche zu beyden Seiten der Wellen befindlich sind, stoßen zusammen, und werden mit platten eisernen Haken aneinander geklammert. Was über die Walzen hervorragt, ist nach ihrem Umfange oder Umkreise ausgeschweift, und die Spitze welche von diesen beyden Ausschnitten formirt wird, sticht zwischen den Wellen so weit vor, als es nur geschehen kann.

Die Breite dieser Brücken muß so beschaffen seyn, daß die Neger, oder Negerinnen, welche die Mühle zu versehen haben, das heißt, die Zuckerrohre unter die Walzen legen, oder die

die nehmlichen, bereits zwischen der ersten und andern Walze durchgepreßten Zuckerrohre, wieder durch die erstere und dritte Walze müssen laufen lassen, ihre Finger nicht dahin bringen können, wo die Wellen einander berühren, um der traurigen Folgen, und der fast unvermeidlichen Gefahr willen, selbst mit hinein gezogen, und gleich den Zuckerrohren zwischen den Walzen zerquetscht zu werden. Dergleichen unglückliche Zufälle sind aber in den Wassermühlen häufiger und mehr zu befürchten, denn bey jenen welche mit Pferden herumgetrieben werden, weil man ehender die Bewegung dieser letztern Art von Mühlen hemmen kann, als der erstern, deren Rad, ungeachtet man das Wasser wodurch es getrieben wird, bereits abgeleitet hat, gleichwohl noch einigemal herumlauft, indem seine heftige Bewegung, ungeachtet die wirkende Ursach davon bereits aufgehört hat, annoch fortdauert.

Auf jede Brücke setzt man einen Holzblock, ohngefähr anderthalb Fuß ins Quadrat, groß, dessen eine Seite spitzig zugeschnitten, und solchergestalt ausgeschweift ist, daß er so tief an beyde Walzen reicht, als er nur ihren Berührungspunct sich nähern kann. Diejenige Spitze welche in die Walzen hineingeht, ist höher als der übrige Theil des eben gedachten Blocks.

 Man

Man legt die Zuckerrohre darauf, und sie werden dadurch zwischen die Walzen gebracht, oder geleitet, und die abgebrochenen Rohre verhindert hinunterzufallen.

Zehntes Kapitel.

Art die Zuckermühlen zu versehen. Wie viel Leute hierzu erfodert werden, und worinnen eines jeden Verrichtung eigentlich bestehet. Was unter den Bagacen verstanden wird, und wozu man solche brauchen kann. Mancherley traurige Zufälle welche sich in den Zuckermühlen zu eräugen pflegen. Grausame Todesart womit die Engländer ihre Negersclaven und die Caraiben, in den Zuckermühlen bestrafen. Vorsicht deren man sich in Ansehung der Neger und Negerinnen welche in den Zuckermühlen arbeiten, zu bedienen hat.

Wenn sich die Mühle von der linken zur rechten Hand dreht, schiebt man die Zuckerrohre zwischen die erste und zweyte Walze, oder

oder jene, welche der großen Walze rechts steht. Es ist aber diese große Walze, von welcher Seite man auch zu rechnen anfängt, jederzeit die andere in der Zahl.

Da nun die große Welle, das heist jene in der mitten stehende, die Bewegungsursache der beyden andern Walzen ist, und weil sie sich von der linken zur rechten bewegt, ihre Zähne, welche in die Zacken der ihr zur rechten befindlichen Welle eingreifen, solche von der rechten zur linken herumtreiben, und folglich auch die links stehende Welle, zu gleicher Zeit von der linken zur rechten drehen: so ziehen gemeinschaftlich beyde anstoßende Flächen, dasjenige was sie einmal gefaßt haben, mit größter Gewalt, und ohne Hoffnung es jemals wieder fahren zu lassen, an sich, bis alles vollkommen durchpassirt ist. Diese Arbeit die Zuckerrohre zwischen die Walzen zu legen, nennt man der Mühle ein Futter geben (donner à manger au moulin).

Es ist eben nicht nothwendig stark nachzuschieben, damit die Zuckerrohre desto leichter durchgehen. Ungeachtet nun diese Walzen überaus glatt sind, und so eng beysammen stehen, daß man keinen Thaler ohne ihn ganz platt zu drücken, durchbringen könnte: so fassen doch die beyden Wellen, sobald nur die äußerste

Spitze

Spitze des Zuckerrohres, ihren Berührungspunct erreicht, solches auf das genaueste, ziehen es mit einer dem Umlaufe der großen Welle angemessenen Bewegung, zu sich, und drücken dasselbe dermaßen stark zusammen, daß aller Saft herauskommt. Wenn nun die Zuckerrohre, indem sie zwischen den ersten zween Wellen durchschlupfen, auf solche Art ausgepreßt sind, werden sie Bagacen genennt. Auf der andern Seite werden sie von einer Negerinn aufgefangen, welche dieselben, je nachdem solche lang oder kurz sind, zusammenbeugt, und auf den Block zwischen der ersten und dritten Walze, legt, wo sie alsdann ebenfalls durchlaufen, und allen Saft, der noch könnte darinnen zurückgeblieben seyn, vollends von sich geben.

Die Brühe, der Saft, oder Most, wie man es an einigen Oertern zu nennen pflegt, fließt an den Walzen herunter, auf die runden Ausschnitte der Brücke, und von da auf die beyden Nebenpfeiler, über deren Abhang er in die Rinne geleitet wird, welche ihn gar in die Zuckersiederey führt.

Eine Mühle recht zu versehen, hat man vier und bisweilen sogar fünf Negerinnen nöthig, besonders bey Wassermühlen, wo man viele Zuckerrohre braucht, oder wenn die Hütten worinnen die Bagacen, nachdem sie in der

Mühle

Mühle gewesen sind, aufbewahrt werden, etwas weit entfernt liegen. Von diesen Negerinnen ist eine immer beschäftigt, die Rohrbüschel von dem Platze wo sie von den Karren, und zwar allemal so nahe an der Zuckermühle als es nur möglich ist, sind abgeladen worden, wegzunehmen, herbeyzutragen, und jener Negerinn welche die Mühle mit Rohren zu versorgen hat, zur linken Hand auf einander zu schlichten. Diese Negerinn hingegen, nimmt einen Büschel nach dem andern, legt ihn auf den Werktisch (l'etabli), bindt solchen auseinander, oder greift, wenn nicht viel Zeit übrig ist zu verlieren, nach einer Sichel; haut die zwey Bänder von einander, und schiebt die Zuckerrohre zwischen die Walzen.

Nicht selten giebt sich aber solche in den Wassermühlen nicht einmal so viel Mühe die Büschel vorher aufzulösen, sondern legt sie ganz hinein, welches man doch nicht erlauben sollte, da diese allzugroße Menge von Zuckerrohren, die Mühle zu stark angreift, und indem sich die Walzen allzu sehr voneinander spreitzen müssen, die Zuckerrohre eben deswegen um desto weniger ausgepreßt werden. Die Walzen müssen immer besetzt seyn, und man darf nicht erst warten bis die Rohre gänzlich durchgezogen sind, um frische wieder hineinzuschieben. Da sie aber nicht

nicht alle von gleicher Länge sind, muß man, sobald die kurzen Zuckerrohre durchgemahlen sind, ihren Platz durch andere Rohre wieder ersetzen.

Die dritte Negerinn empfängt auf der andern Seite der Wellen, die durchgepreßten Zuckerrohre, welche sie doppelt zusammen legt, und wieder zwischen der ersten und dritten Walze durchgehen läßt. Hierbey muß sie aber wohl Acht haben, daß solche jederzeit mit Bagacen, wie die andern Wellen mit Zuckerrohren, versehen sind. Auf solche Art bleibt nämlich die große Walze wohl senkrecht stehen, preßt die Rohre mit gleicher Stärke aus, und macht daß gar kein Saft mehr darinnen zurück bleibt, sondern die Bagacen beynahe völlig trocken herausfallen.

Die vierte und fünfte Negerinn, wo so viele sind, nehmen die Bagacen, wie sie aus den Wellen kommen, und sich auf dem Werkbrette verbreiten, machen Packete daraus, und tragen solche in große, als Schuppen gebaute Hütten, wo sie Stoßweise aufgeschlichtet, und verwahrt werden, um sich ihrer sobald sie dürr sind, zum schüren unter die ersten Kessel zu bedienen. Was hiervon zerbrochen, oder in allzukleine Trümmer verwandelt ist, als daß es in Büschel könnte gebunden werden, wird in gro-

ßen,

ßen, aus Liannen geflochtenen Körben, weggetragen, und nebst den übrig gebliebenen Bändern etwas seitwärts der Mühle, auf einen Haufen geschüttet, wo alsdann Pferde Ochsen und Schweine, niemals unterlassen sich einzufinden, und solche Brocken zu verzehren.

Hieraus erhellet, daß die Bagacen nichts weniger als unbrauchbar sind: ja zuweilen sogar, wenn man schnell Feuerung braucht, werden sie gleich von der Mühle weggenommen, und bloß in die Sonne ausgebreitet. Vier bis fünf Stunden, und manchesmal braucht es nicht so lang, sind schon hinreichend solche zum brennen tüchtig zu machen. An manchen Oertern, wie zum Beyspiele, in Basseterre von Martinicke und Guadeloupe, beynahe in der ganzen Insel St. Christoph, zu Barbados, Nieves, und auf andern Inseln, bedient man sich keiner andern Materie die zween letztern Kessel zu heitzen, da die erstern lediglich mit Stroh, oder mit Zuckerrohrblättern heiß gemacht werden.

Zu Cabesterre hingegen auf den Inseln, und anderwärts, wo der Boden noch weniger angebaut, und fetter ist, sind auch die Zuckerrohre viel härter und wässerigter. Da nun in diesen Gegenden mehrentheils kein Mangel an Holz ist, bedient man sich daselbst nicht viel

des

des Strohes zum schüren unter den beyden ersten Kesseln, sondern ganz allein der Bagacen. Man heitzt den dritten Kessel mit kleinen Holz, dergleichen das Reisig ist, welche man in Büschel zusammen bindt, die beyden letztern Kessel aber, mit groben Holze, um das Feuer stärker und anhaltender zu machen, wie es auch zur vollkommenen Auskochung des Zuckers erfodert wird.

Da nun die Wellen mit solcher Schnelligkeit die Zuckerrohre fassen, sobald sie sich nur dem Puncte nähern wo sie einander berühren, und sie zwischen sich hinein ziehen: so ist leicht einzusehen wie sehr viel daran liege, zu verhindern, daß die Negerinnen, welche frische Zuckerrohre in die Mühle legen, oder die Bagacen nochmals durchschieben, indem man gemeiniglich Weibsbilder zu dieser Arbeit nimmt, ihre Finger nicht dahin bringen können wo die Walzen zusammenstoßen. Dieses könnte aber nichts destoweniger geschehen, wofern es die breiten Werkbretter nicht verhinderten, besonders Nachts, wenn sie durch die überhäufte Arbeit des Tages ermüdet, vom Schlafe befallen werden. Alsdann schlafen sie während daß sie die Zuckerrohre hineinschieben, und indem sie auf das Werkbrett niedersinken, werden sie wider ihren Willen, nebst den in Händen habenden

den Rohren dahin gerissen, und sind bereits ergriffen und zermalmt, noch ehe man ihnen zu Hülfe kommen kann, besonders in Wassermühlen, die sich dermassen schnell bewegen, daß es schon vermög ihrer Einrichtung unmöglich ist solche so geschwind zu hemmen, um einer Person welche ihre Finger hineingebracht hat, das Leben zu retten.

In dergleichen Fällen ist das kürzeste Mittel den Arm schleunig mit einer Sichel abzuhauen, daher man beständig zu äußerst auf der Brücke, eine scharf geschliffene Sichel ohne Spitze, soll in Bereitschaft liegen haben, um sich derselben im Nothfalle bedienen zu können. Es ist nämlich viel besser den Arm abzuhauen, als zu sehen, daß eine Person durch die Walzen einer Mühle gezogen werde. Diese Vorsicht war bey uns im St. Jacobsgrunde nicht unnütz, wo sich eine von unsern Negerinnen von der Mühle hatte erwischen lassen, doch zu allem Glücke für sie gerade zu einer Zeit da man das Wasser hatte abgelassen. Ein Neger, der eine eiserne Zange in der Hand hielt, um eine von den Walzen damit aufzuheben, wenn die Mühle ganz zum stehen würde gebracht worden seyn, schob solche zwischen die Zähne und hemmte die Mühle noch zu rechter Zeit, daß man die halbe Hand welche von den Wellen ergriffen

 war,

war, abhauen, und dadurch den übrigen Theil des Körpers retten konnte.

Nicht so glücklich war eine andere, den Jesuiten zuständige Negerinn. Sie wollte jener, die auf der andern Seiten der Wellen stand, etwas zulangen, und blieb mit der Spitze ihres Rockermels zwischen den Zähnen hangen, wodurch augenblicklich der übrige Körper nachgezogen wurde, ohne daß es möglich war ihr auf irgend einige Art Beystand zu leisten. Nichts als der Kopf bleibt zurück. Dieser trennt sich vom Halse, und fällt auf die Seite wo der Leib anfängt hineingezogen zu werden.

Noch weit trauriger ist die Begebenheit welche im Jahre 1699. zu Guadeloupe geschah. Eine Negerinn des Herrn Greßier, der im Reviere der drey Ströme wohnte, war von der Mühle ergriffen worden, und rief aus Leibeskräften um Beystand. Der Raffinirer welcher hinzulief und ihr helfen wollte, nahm die beyden Arme dieser Weibsperson, welche nacheinander waren hineingerissen worden, indem sie, als schon die eine Hand darinnen steckte, die andere ebenfalls dahin gebracht hatte, um sich Linderung zu verschaffen, und zog was er konnte. Ein anderer Neger, der eine eiserne Zange in die Zähne stecken wollte, um die Bewegung, mittlerweilen das Wasser abgeleitet wurde,

de, zu hemmen, eilte zu sehr, und steckte die Zange zu nieder, daß also ein Zahn absprang, und die Zange zwischen die Wellen hineinschlupfte: diese schnellten sie so heftig gegen dem welcher solche hielt, daß ihm von der einen Spitze der Magen aufgesprengt, von der andern hingegen der Kopf zerschmettert ward.

Unterdessen war das Rad wieder mit Wasser angelassen worden, und seine Bewegung hatte sich also verdoppelt. Der Raffinirer fand sich also zugleich mit der Negerinn, welcher er hatte beyspringen wollen, ergriffen, wurde durch die Walzen gerissen, und nebst ihr zermalmet. Nun pflegen zwar dergleichen unglückliche Begebenheiten nicht immer zu geschehen: da sie aber dennoch möglich sind, hat man allerdings alle Sorgfalt anzuwenden, um ihnen vorzubeugen.

Indessen darf ich es nicht weiter hinaus verschieben, einen andern wichtigen Rath hier mitzutheilen. Man hat nämlich, wenn man auch allenfalls so glücklich sollte seyn, die Mühle zu hemmen wo irgend ein Glied ist gefaßt worden, sich wohl zu hüten die Walzen rückwärts zu drehen, um das eingeklemmte Stück wieder frey zu machen. Dieses darf durchaus nicht geschehen, indem man das Glied nur dadurch neuerdings mit Gewalt zusammenpressen,

und die Knochen vollends entzweybrechen, oder in kleine Trümmer zerstoßen, die Nerven aber verreißen würde: sondern man muß die Walzen auseinander legen, und den beschädigten Theil ganz langsam herausziehen.

Die Engelländer bedienen sich dieser Marter, die Neger zu strafen, welche irgend ein großes Verbrechen begangen haben, oder die Indianer, die in ihre Ländereyen eingefallen sind. Ich habe zwar dergleichen Art der Bestrafung niemals selbst mit angesehen, aber doch von glaubwürdigen Augenzeugen mir solches erzählen lassen. Sie binden die Füße des zum Tode bestimmten Menschen, zusammen, und nachdem sie ihm die Hände mit einem andern Seile gebunden haben, welches durch eine an das Mühlgestell befestigte Rolle lauft, heben sie den Körper damit in die Höhe, und stecken die Fußspitze zwischen die Wellen. Wenn dieses geschehen ist, treiben sie die vier Paar an die vier Arme gespannten Pferde herum, und lassen den Strick woran die Hände gebunden sind, schießen, je nachdem die Füße und der übrige Körper zwischen den Wellen durchlaufen. Ich weis nicht ob eine grausamere Todesstrafe kann erfunden werden: wende mich aber wieder zu meiner Materie.

Ohne

Ohne die Breite der Werktische zu rechnen, muß man auch den Negerinnen welche die Mühle zu versehen haben, ernstlich verbieten auf keine Steine, oder sonst etwas anders zu steigen, um höher zu seyn, und leichter auflegen zu können, besonders wenn sie Bagacen wieder durchziehen. Da nun der Schlaf zum öftern die Hauptursache der unglücklichen Zufälle ist, welche ihnen zu widerfahren pflegen, muß man sie ja anhalten Toback zu rauchen, oder zu singen. Der Rafinirer aber, der die Wache in der Zuckersiederey hat, muß wohl aufsehen, daß weder die Negerinnen in der Mühle, noch die Neger welche das Feuer unter den Oefen zu schüren haben, oder jene so die Kessel abschäumen müssen, sich vom Schlafe nicht überfallen lassen. Nicht allein deswegen, weil die Arbeit dadurch würde verabsäumt, oder doch nicht mit gehörigen Fleiße verrichtet werden: sondern auch hernach die Neger wenn sie abschäumen, leicht in den vor ihnen stehenden Kessel fallen, und darinnen entweder verbrennen, oder doch ersticken können, wie solches schon mehr als einmal sich zugetragen hat.

Eilftes Kapitel.

Ausserordentlich harte Arbeit in einer Zuckersiederey und Eintheilung der Zeit daselbst. Auf welche Art der Verfasser seine Neger ernährt hat. Wie man in einer Plantage die Zeit zur Arbeit einzutheilen pflegt. Große Reinlichkeit welche in den Mühlen erfodert wird, und wie solche müssen gesäubert werden. Verbesserte Einrichtung derselben durch den Verfasser. Von ihrer Bewegung durch Pferde, oder Ochsen, und ihrem Geschirre.

Man sage auch was man nur immer wolle, von der Arbeit auf den Eisenhämmern, in den Glashütten, und andern dergleichen Oertern mehr, so ist doch unstrittig in Ansehung der Strenge, keine mit der Arbeit in den Zuckersiedereyen zu vergleichen. Im erstern dauert nämlich die Arbeit doch höchstens nicht mehr als zwölf Stunden: dahingegen die Arbeiter in einer Zuckersiederey, achtzehn Stunden dazu anwenden müssen, und von den sechs Stunden die ihnen auf zweymal zum Schlafen übrig bleiben, die Zeit ihres Abendessens, ja zum öftern noch

noch die Augenblicke abzurechnen haben, wo sie zu ihrem Unterhalte Krabben suchen, indem viele Pflanzer ihren Sclaven sonst nichts als Maniocmehl zu geben pflegen.

Die Zeit in einer Zuckersiederey wird aber folgendergestalt eingetheilt. Man läßt die Neger ohngefähr eine halbe Stunde vor Anbruch des Tages, das ist gegen fünf Uhr Morgens, aufstehen, um dem Gebete beyzuwohnen. Eine Stunde gehet bald herum bis sie alle beysammen sind, und das Gebet verrichtet haben, indem man in wohl eingerichteten Häusern, mit den neu angekommenen Negern, welche man zur Taufe, oder wenn sie bereits getauft sind, zu andern Sacramenten vorbereitet, vorher eine kleine Katechismusübung vornimmt. Einige Herren geben ihnen vorher etwas Brandewein zu trinken, ehe sie solche in den Garten schicken, wie man die mit Zuckerrohren, oder andern Gewächsen beflanzten Felder wo man arbeitet, zu nennen pflegt.

Diejenigen nun, welche in der Zuckersiederey, bey den Oefen, oder in der Mühle zu arbeiten bestimmt sind, verfügen sich an ihren angewiesenen Platz, den sie nicht eher als bis um sechs Uhr Abends verlassen. Sie richten sich in einander, um einige Minuten Zeit, zum Frühstucken, oder zur Mittagsmahlzeit zu fin-

 den,

den, welches aber so schnell, und auf eine solche Art geschehen muß, daß die Arbeit dadurch weder unterbrochen noch verabsäumt wird.

Meine Gewohnheit war es beständig, den Negern und Negerinnen an diesen drey Oertern, wenn es Mittagszeit war, eine große Schüssel voll Maniocmehl mit Fleischbrühe angemacht, nebst einem Stücke gesalzenen Fleisches, Patates und Ignames zu senden, wozu noch ein guter Schluck Brandewein kam. Diesem ungeachtet wurde von ihrer gewöhnlichen Portion, welche man ihnen Sonntag Abends, oder Montags frühe, für die ganze Woche auszutheilen pflegte, nichts abgebrochen. Hierdurch erhielt ich, daß sie beständig vergnügt, und ziemlich wohl unterhalten waren, um die harte Arbeit ausstehen zu können, welche ich keineswegs wollte vernachläßigt wissen, noch die Neger aus Mangel einiger geringen Unterstützung, schwächlicht, oder in mißlichen Gesundheitsumständen sehen.

Ich beobachtete auch noch folgendes, und zwar jederzeit mit guten Nutzen: das ist, ich ließ allen kleinen Kindern in der Plantage, Mittags ihr Essen reichen. Dieses verschaffte ihren Vätern und Müttern nicht wenig Erleichterung, überhob sie dieser Sorge, und benahm ihnen die Ausrede einige Stunden von ihrer Arbeit zu verabsäumen, unter dem Vorwande

sie

sie müßten unterdessen für ihre Kinder sorgen. Sie wurden dadurch aller dieser Sorge entledigt, indem ich ihnen früh Morgens, ehe sie noch auf die Arbeit giengen, in ihrem Couy eine Hand voll Mehl, mit irgend einem kleinen Stücke Fleisch, etwas Krabben, oder Früchte geben ließ, und sie durften sich mithin weiter nicht mehr um dieselben bekümmern, als bis sie Abends solche niederlegen wollten.

Diese Kinder versammleten sich kurz vor der Mittagsstunde im Hause, ohne daß es nöthig war sie durch Glockenläuten zusammen zu rufen. Die Negerinn in der Kuche, oder irgend eine andere, unterrichtete sie im Katechismo und ließ ihnen nach ihrer Fähigkeit einige Gebeter hersagen, worauf sie allemal ihrer sechs um eine Schüssel voll Maniocmehl mit Fleischbrühe angemacht, vertheilte, und hernach noch jedem ein Stückchen Fleisch nebst Pataten und Ignamen gab. Diese Mahlzeit war auf den übrigen ganzen Tag für sie hinreichend, indem sie sich während dieser Zeit damit beschäftigten, Zuckerrohre und andere Früchte zu essen, oder in die Zuckersiederey giengen, wo sie Vesou, das ist den aufgekochten Zuckerrohrsaft tranken, der abgeschäumt, ja sogar schon ist geläutert worden, und überaus nahrhaft ist. Wenn also ihre Aeltern Abends von der Arbeit zurückkamen,

 hatten

hatten sie weiter keine Mühe, als sie in der Mühle, oder unter den Schirmdächern der Oefen, wo sie solche schlafend fanden, aufzusuchen, um dieselben alsdann zur Ruhe in ihre Hütten zu tragen.

Einige Pflanzer wollen es zwar nicht erlauben in die Zuckersiederey zu gehen und daselbst Vesou zu trinken, indem sie sich einbilden als würde ihr Vorrath dadurch um ein großes vermindert werden. Allein es ist dieß bloß eine Knickerey und übel ausgesonnene Sparsamkeit, ja sogar ein unbarmherziges Verfahren, wenn man ihnen nicht erlauben will dieser wenigen Süßigkeit, welches doch die Frucht ihrer Arbeit ist, zu genießen. Wird es doch in der heiligen Schrift verbotten, dem Ochsen welcher die Getraydgarben mit seinen Füßen austritt, das Maul zu zubinden. Nichts destoweniger kann von ihnen gefodert werden, daß sie den Raffinirer, oder wer sonst seine Stelle versieht, deswegen vorher um Erlaubniß bitten, um die gute Ordnung und Folgsamkeit, welche in einer Plantage herrschen sollen, zu erhalten.

Diejenigen Neger welche im Garten arbeiten, nehmen aber was sie zum Frühstucke essen wollen, mit sich dahin, indem man nicht eher als Mittags zum Essen wieder nach Hause kommt. Einige Herren erlauben ihnen zwar eine

eine halbe Stunde zum frühstucken auf ihrem Arbeitsplatze anzuwenden, welche sie aber von den zwo Stunden die man ihnen zur Mittagsmahlzeit übrig läßt, wieder abrechnen. Meines Erachtens darf man ihnen diese paar Stunden gar wohl ganz lassen: da sie während derselben nicht allein ausruhen, sondern auch zugleich ihre nöthigen Haushaltungsgeschäfte besorgen können. Um aber nichts von der Zeit zum arbeiten zu verlieren, darf man sie nur ein wenig früher zur Arbeit gehen lassen, und etwas später davon abrufen.

Um eilf Uhr kommen alle zur Mittagsmahlzeit nach Hause, ausgenommen wenn im Walde, oder an andern sehr weit entfernten Oertern, gearbeitet wird, wo mit dem hin und herlaufen nur viele Zeit würde verloren gehen. Man erinnert alsdann die Neger ihr Mittagsessen mitzunehmen, und den Negerinnen welche säugende Kinder haben, giebt man nicht allzuweit vom Hause entfernt, Arbeit, damit sie näher an der Hand sind und für sie sorgen können.

Wenn sie Mittags zum Essen nach Hause kommen, müssen sie um ein Uhr Nachmittags, bis sechs Uhr Abends, wieder auf die Arbeit gehen. Um diese Zeit wird die Arbeit im Garten geendigt, und man kommt zurück, um die sogenannte Nachtarbeit anzufangen, welche noch

zwo

zwo bis drey Stunden zu dauern pflegt. Vorher wird aber das Gebet verrichtet, worauf diejenigen welche um Mitternacht in der Zuckersiederey, bey den Oefen, und in der Mühle arbeiten sollen, jene ablösen die schon gegenwärtig dort sind, und an ihre Stelle bis acht Uhr bleiben müssen, welches man die kleine Wache nennt. Es ist aber viel besser dergleichen Eintheilung nicht zu machen, und diejenigen Neger, welche bis Mitternacht in der Zuckersiederey gearbeitet haben, ins Bett zu schicken, damit sie sechs Stunden lang ausruhen können, und dafür solche zu nehmen, welche nur von sechs Uhr Morgens an, im Garten oder anderwärts, auf der Arbeit gestanden sind.

Was die übrigen Neger anlangt, welche sich nicht auf diesen drey Plätzen befinden, so verbringen sie ihre Abende mit Manioc reiben, und mit andern Arbeiten in der Nähe des Hauses, woran es auch niemals fehlt. Sonnabends wird die Arbeit Nachts gegen neun bis zehn Uhr geendigt, und da alle Arbeiter der zween Wachen alsdann zusammentreffen, läßt man sie, wenn man im weißen Zucker arbeitet, die einige Tage zuvor verfertigten Zuckerformen in das Reinigungshaus tragen, oder, wenn nur roher Zucker gemacht wird, solche anderswohin

wohin bringen. In die Kessel welche mit Zucker oder Beson angefüllt waren, muß man, so wie beydes ausgeschöpft wird, Wasser dafür hineingießen, indem die Oefen, wenn auch das Feuer bereits ist herausgenommen worden, gleichwohl noch eine so außerordentlich starke Hitze von sich speyen, daß die leergelassenen Kessel unfehlbar dadurch würden verbrannt werden.

Wenn man rohen Zucker macht, werden bloß die zween letztern Kessel mit Zucker angefüllt, und die übrigen voller Beson gelassen. Beym weißen Zucker kann aber dieser Vorsprung, wie ich in der Folge anzeigen werde, nicht geschehen. Sonntags frühe wenn das Gebet verrichtet ist, trägt man diejenigen Formen ins Reinigungshaus, welche die Nacht über sind angefüllt worden: oder man gießt den ungeläuterten Zucker aus den Kühlkesseln in die großen Zuckerfässer, welches nicht eher geschehen konnte weil er noch zu heiß war.

Wenn man Sonnabends Nachts die Zuckerrohre hat in die Mühle tragen lassen, vergißt man nicht die Neger um Mitternacht aufzuwecken, damit die Arbeit so wenig als es nur möglich ist, unterbrochen werde, und der Zucker noch während der trockenen Jahreszeit kann verfertigt werden, ehe das nasse Wetter einfällt.

Aus

Aus meiner oben gemachten Erzählung kann abgenommen werden, was es mit der Arbeit in den Zuckersiedereyen für eine Beschaffenheit hat, und wie schwer es halte, daß Neger, denen es noch dazu öfters an gehöriger Nahrung fehlt, solche ausdauern können ohne zu unterliegen.

Sobald mir die Besorgung unserer Angelegenheiten aufgetragen wurde, bediente mich nachfolgender Mittel. Ich theilte die Neger welche ich zur Arbeit in den Zuckersiedereyen tauglich fand, oder hierzu abrichten ließ, in zwo Schaaren, damit eine Schaar davon, eine Woche lang achtzehn Stunden, die nächstfolgende Woche hingegen, nur sechs Stunden diese Arbeit versehen konnte: unterdessen aber sollte sie im Reinigungshause wenn man weißen Zucker verfertigte, oder im Walde arbeiten. Was aber die Neger zu den Oefen, und die Negerinnen in den Mühlen anlangte, so machte ich sechs Haufen daraus, wovon täglich ein frischer in Dienst kam. Da nun auf solche Art die Arbeit vertheilt war, konnten sie solche auch leichter dauern, und ich war berechtigt von meinen Leuten zu fodern, daß sie geschwind, fleißig, und mit Nachdruck arbeiteten.

Indessen kann den Negerinnen welche in der Mühle arbeiten, nichts so scharf anbefohlen werden, als sie durch öfteres waschen sehr reinlich

lich zu halten. Auf diesen Punct, wovon die ganze Schönheit ihres Zuckers, besonders des weißen, abhängt, müssen die Raffinirer, oder wer ihre Stelle versieht, mit größter Sorgfalt und Achtsamkeit, sehen: denn in einer unreinen fetten Mühle, nimmt der Saft aus den Zuckerrohren die nehmlichen Fehler an sich, und wird sauer noch ehe er in die Kessel kommt, wofür man sich unter allen am meisten zu fürchten hat, weil diesem Mangel nicht mehr kann abgeholfen werden.

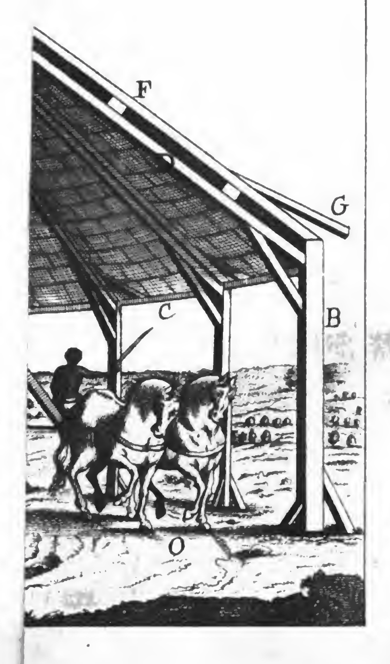
Gemeiniglich werden die Mühlen alle Tage zweymal gewaschen: Morgens, so bald es nur Tag wird, indem man die Wache antritt, und ein wenig vor Nachts. Man muß deswegen die Mühle hemmen, die Brücken aufheben, und die Grundlagbretter (embasses) mit Asche abreiben, und überhaupt alles wo sich der Saft ausbreitet wenn er von den Wellen abtropft, indem nichts so viel Schmuß, Unreinigkeit, und klebrigtes Wesen mit sich führt, als eben dieser Zuckerrohrsaft. Nach der Asche, wäscht man die Brücke, die Nebenpfeiler (allettes), die Werktische (etablis), und die Tropfrinne (gouttiere) welche den Saft in die Zuckersiederey führt, mit frischen Wasser.

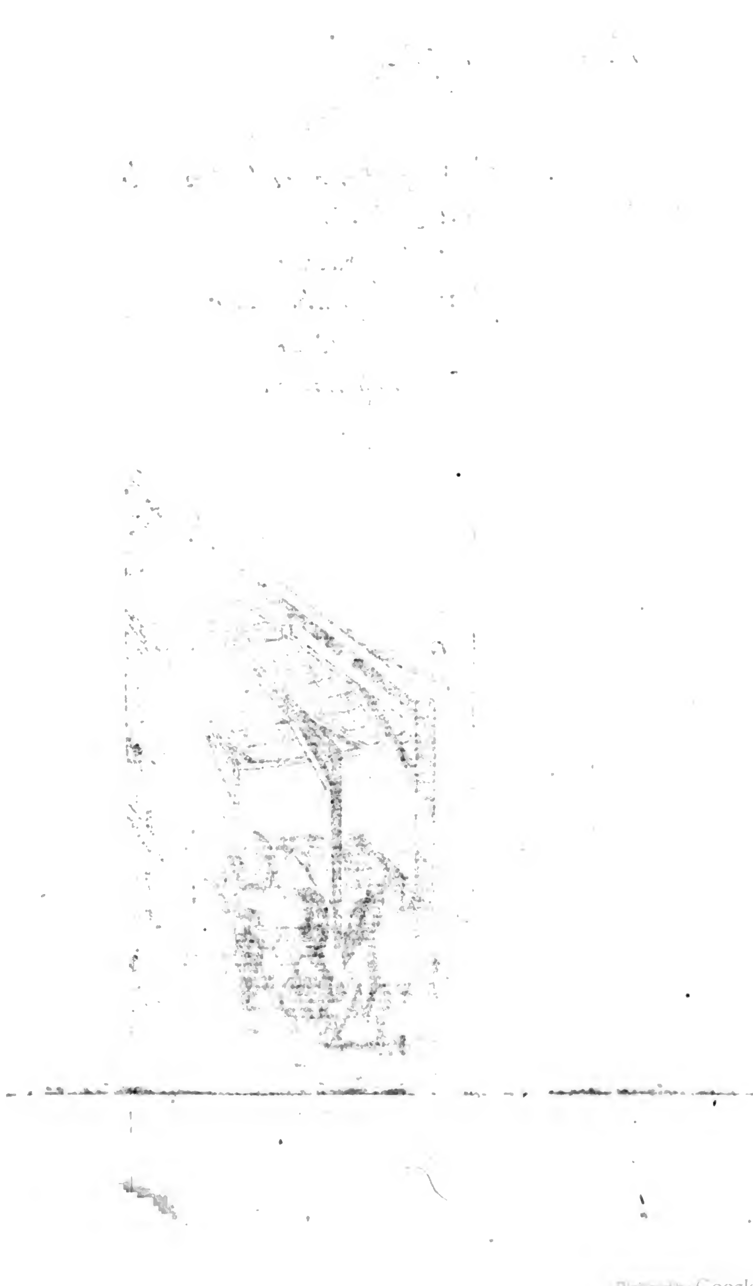
Da nun alles dieses nicht ohne großen Zeitverlust geschehen kann, weil man jedesmal, so oft

oft man nämlich die Mühle wäscht, die Grund-lagbretter und ihre Keile wegnehmen mußte, setzte mir vor alle diese Umstände abzukürzen, indem ich bequemere, und zugleich dauerhaftere Brücken erfand, welche man waschen konnte, ohne daß es nöthig war, die Mühle deswegen in ihrem Gange aufzuhalten, oder nur eine halbe Viertelstunde mit dieser Arbeit zu verlieren. Anfangs ließ ich dergleichen nur für die Mühlen in unserer Plantage machen, entwarf aber hernach solche Brücken auch für andere Personen welche ihren Nutzen eingesehen hatten.

Das Mühlgestell ist nebst allem was es auf die oben von mir beschriebene Art in sich begreift, mit einem Kegelförmigen Dache, von dreyßig bis sechs und dreyßig Fuß im Durchschnitte, bedeckt. Der Sohlbalken der es trägt, ruht auf Pfählen, welche zwölf bis dreyzehn Fuß lang sind, und wovon das dritte Theil im Boden steckt. Ein jeder Pfahl ist in eine Schwelle von sieben bis acht Fuß lang, eingezapft, worein auf beyden Ecken noch zween Strebepfeiler die in den Pfahl passen, eingefügt werden. Der Strebepfeiler innerhalb der Mühle, kommt bloß der Erde gleich zu stehen, dahingegen der äußere, vier bis fünf Schuhe höher reicht. Sie helfen die Pfähle recht gerade halten, und verhindern daß sie weder hinein oder

ıde.
erk.
ütze.
gfer.
rm.
vodurch die Mühle
gen wird.





oder herauswanken können. Die Schwelle ist zu äußerst in die Pfähle eingezapft und verzweckt.

Die Hauptstücke worauf die Zusammenfügung des Werksatzes (l'assemblage des encoyûres) ruht, erstrecken sich gerade auf die Balken, die übrigen hingegen auf die Schwelle. Wer die Kosten nicht scheuet, läßt einen doppelten Werksatz machen, um die ganze Zusammenfügung desto stärker zu binden. Indessen ist hierbey zu beobachten, daß die Oeffnung welche die Spitze des Baums einnimmt, woran die mittlere Walze steht, weder im Mittelpuncte seyn darf wo sich die Zusammenfügung kreuzt, noch Seitwärts. Dieser Mittelpunct muß ganz leer seyn, damit die Baumspitze ohne Schaden des Zimmerwerks ungehindert durchlaufen kann, welche oben in ein Stück Holz reichen soll, die Jungfer genannt. Es ist aber dieses Stück Holz fünfzehn bis sechszehn Zoll breit, und fünf bis sechs Daumen dick, welches mit eisernen Schließnägeln (chevilles de fer à clavette) auf das leere Centrum des Werksatzes befestigt wird, damit man im Nothfalle nur die Jungfer loßmachen darf, um den Baum der großen Walze regieren zu können, wenn diese große Walze höher oder niedriger soll gerichtet werden.

Es ist auch gut wenn man eiserne Klammern an den Giebelspies befestigt, um die Seile durch zu schlingen, womit der Baum kann in die Höhe gezogen werden, ohne daß man sie an die Sparren der Zulage binden darf, welche nicht so stark sind, als die Zulage selbst, um dergleichen schwere Last ertragen zu können. An diese Sparren können allenfalls noch Klammern eingeschlagen werden, deren man sich zu den kleinern Walzen bedient, solche ohne große Bemühung von ihren Platze wegzurücken und wieder hinzubringen, wie es doch gemeiniglich zu geschehen pflegt, wenn man solche mit Gefahr sie zu verderben, oder die zu dieser Arbeit benöthigten Neger dadurch zu Krüppeln zu machen, über Hölzer rollt welche auf die Brücke gelegt werden.

Ich habe bereits angemerkt, daß man die Pferde zu äußerst an die Mühlarme spannt. Hierbey ist nun wohl zu beobachten, daß, wenn man eine beträchtliche Anzahl Pferde oder Ochsen hat, welche zu dieser Arbeit bestimmt sind, es zuträglicher ist zwey Paar anzuspannen, und solche länger daran zu lassen, als nur ein einziges Paar auf eine kürzere Zeit. Die Ursach ist, daß, wenn an einem Arme nur ein paar Pferde gespannt werden, sie den Baum beständig auf diejenige Seite neigen wo sie angespannt sind, welches

ches nicht geschehen kann, ohne die große Welle aus ihrer senkrechten Stellung zu verrücken, und die Bewegung desto unsanfter zu machen.

Die alten oder jungen Neger, welche die angespannten Pferde in der Mühle herumtreiben, haben die Gewohnheit sich auf den eisernen Nagel zu setzen, der durch den Arm geht, woran die Vorderwage befestigt ist, welche die Zugstränge der Pferde hält. Dieses ist ein Misbrauch den man abschaffen sollte, weil durch dieses neue Gewicht der Baum nieder gezogen wird und sich noch mehr neigt. Wenn man aber zwey paar Pferde daran hat, welche die beyden Arme dadurch im Gleichgewichte halten, daß sie an zween einander entgegen stehende Arme gespannt sind: so hat es alsdann nicht viel zu bedeuten, wenn sich die Neger diese geringe Erleichterung verschaffen.

Um diese Arme noch mehr zu verstärken, vereinigt man jenen woran die Pferde gespannt sind, mit dem hintern Arme, vermittelst einer Stange von drey bis vier Zollen im Durchschnitte, welche in die beyden Arme eingezäpft ist. Die in der Mühle angespannten Pferde, haben kein anderes Geschirr, als bloße Kummeter, welche aus zween von grober Leinwand verfertigten, und mit Haaren ausgestopften Küssen bestehen, die man ihnen über den Hals

 zieht,

zieht, und an den Schultern aufliegen läßt. Eines von diesen Küssen, liegt über den Hals, das andere hingegen fällt wie ein Brustriemen fornen herunter.

Wo diese Küssen zusammstoßen, befinden sich zwey Stücke Leder, mit einem Loche in der Mitten, wodurch man das äußerste Trumm des Strangs zieht, welches durch einen Knoten festgehalten wird. Damit nun diese Stränge welche aus Hanf gemacht sind, durch ihr Reiben die Schenkel der Pferde nicht verletzen können, werden sie so viel als möglich ist von einander entfernt, indem man solche ganz fornen an die Spitzen der Waage befestigt, und die mittlern Stränge kreuzweise übereinander laufen läßt. Ueberdieses haben sie noch eine ziemlich lange Halfter, mit welcher sie an den vordern Arm fest gemacht werden, damit sie gerade ziehen, und nicht aus der Bahn weichen.

In denjenigen Mühlen, wo man sich der Pferde und Ochsen bedient, werden letztere mehr die Nacht über als am Tage zur Arbeit genommen, weil sie die Hitze weniger als die Pferde ausdauern können. Da aber ihr Gang viel langsamer ist, so wird auch weniger mit ihnen ausgerichtet als mit den Pferden. Sie werden vermittelst eines Joches angeschirrt, welches mit ledernen Riemen an ihre Hörner befestigt

festigt wird. Das Joch hat in der Mitten eine Oeffnung, wodurch ein langer Staab geht, dessen andere Spitze mit einem eisernen Haken versehen ist, welcher zu Ende des Arms festgemacht wird.

Wenn man nur ein Paar Pferde anspannt, werden sie alle zwo Stunden abgewechselt, welches aber bey zwey Paaren nicht geschieht, welche man vier Stunden arbeiten läßt. Meines Erachtens wäre es aber viel besser diese vier Stunden in zwo abzutheilen, um die Pferde nicht so stark abzumatten.

Diejenigen Mühlen, wo die Walzen senkrecht auf der Brücke stehen, werden gerade Mühlen genannt, es mögen solche nun vom Wasser oder durch Pferde herumgetrieben werden. Es giebt aber noch zwo andere Gattungen von Mühlen, welche man durch Pferde herumtreibt.



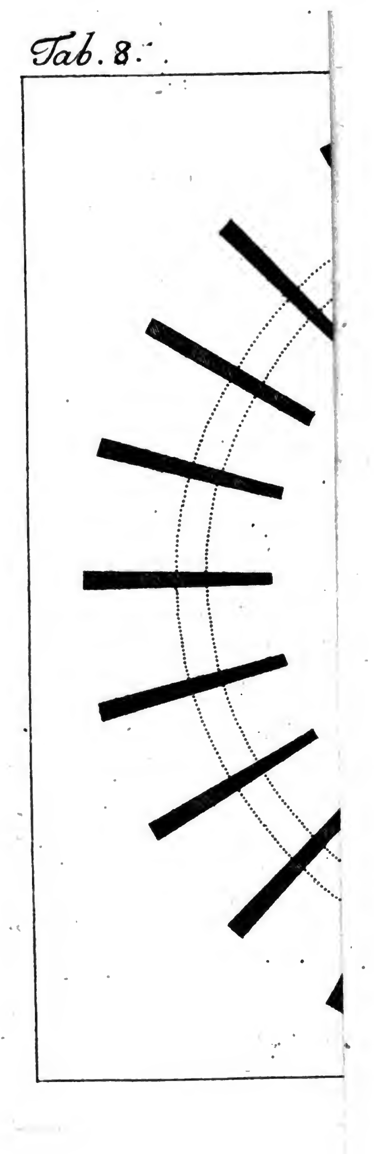
Zwölftes Kapitel.

Mühlen deren man sich in Brasilien bedient. Von den liegenden Mühlen, ihrem Nutzen und Fehlern. Sonderbarer Rechtshandel zu Martinicke, über einen Esel und Serganten, beyde gleiches Namens.

Die erstern Mühlen welche die Portugiesen zu Anfang ihrer Niederlassungen in Brasilien gehabt haben, und deren sie sich, wie man sagt, noch heut zu Tage an manchen Oertern bedienen sollen, sind vollkommen denjenigen Mühlen ähnlich, die man in der Normandie hat, die Aepfel woraus der Cyder gemacht wird, darauf zu zermalmen. Auf die nehmliche Art sind in den Ländern wo es Olivenbäume giebt, die Mühlen beschaffen, auf denen die Oliven zermalmet werden, oder eine Gattung von Eicheln, Valonnee genannt, die man aus der Levante kommen läßt und zum Garmachen des Leders gebraucht, in Staub verwandelt wird. Da nun vielleicht einige Personen diese Maschine noch niemals gesehen haben, folgt hier eine kurze Beschreibung derselben.



Tab. 8.



Das Mühlbeet (aire) ist rund, von Quaterstucken aufgeführt, die vom Mittelpuncte bis zum Rande, der um einige Zolle höher steht, abhängig zulaufen. Dieses Mühlbeet (aire) hat die ganze Länge seines Rands hin, noch einen andern Abschuß, damit der Saft von den Zuckerrohren, Aepfeln oder andern Früchten welche man darauf zermalmt, gegen ein Ort zufließt, wo der Rand eine Oeffnung hat, wodurch sich dieser Saft in einen Napf oder in ein anderes Gefäß welches hierzu bestimmt ist, sammlet.

Dieses Mühlbeet hat im Mittelpuncte eine runde Oeffnung, welche unten mit einer stählernen Platte besetzt ist. In dieser Oeffnung ruht die Spitze des Eyes, oder Zapfens, womit ein Stück Holz, sechs bis sieben Zoll ins Viereck, versehen ist, davon das andere wie ein Zapfen zugeschnittene Eck, durch eine runde Oeffnung geht, welche in eine Jungfer, oder in einen stark an das Zimmerwerk befestigten Block, ist gemacht worden.

Anderthalb oder zween Schuhe oberhalb des Mühlbeets, ist der Baum dessen ich schon gedacht habe mit einem viereckigten Zapfenloche durchbohrt, wodurch man ein anderes Holz, vier bis fünf Zoll im Durchschnitte, und neun bis zehn Fuß lang, hineinschiebt und befestigt.

Ein Mühlstein, drey bis vier Schuhe im Durchschnitte, und etwas über einen Fuß dick, ist in diesem Zwergriegel eingepaßt, der ihm zur Axe dient, um welche sich dieser Stein bewegen kann. Gleichwohl kann er von seinem Platze nicht weichen, weil er durch runde und platte eiserne Nägel fest gehalten wird; mithin im herumlaufen alles was innerhalb der Lehne des Mühlbeetes unter seine Bahn kommt, zermalmt.

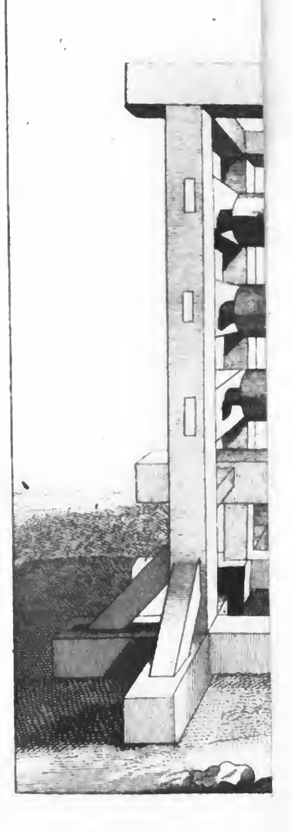
Die Pferde wodurch sie herumgetrieben wird, sind an die andere Spitze der Axe gespannt, und zu gleicher Zeit, als dadurch die Axe um den Baum lauft, dreht sich auch der Mühlstein um die Axe. Man legt die Zuckerrohre, oder was man sonst zermalmen will, und zwar in mancherley Stellung auf die Bahn des Mühlsteins, solang bis aller Saft ist herausgedruckt worden.

Meines Erachtens schickt sich diese Gattung von Mühlen, besser für die Aepfel, Oliven und Valonnen, als für Zuckerrohre. Auch geht in diesen Mühlen die Arbeit nicht so schnell von statten wie in jenen, welche ich theils schon beschrieben habe, theils aber künftig erst beschreiben werde.

In der zweyten Art von Mühlen, haben die Walzen mit der Oberfläche der Brücken einer=



Tab. 6.



einerley Länge. Man nennt solche, liegende Mühlen. Die mittlere Walze steht in einen Baum, der zu gleicher Zeit einem Rade von fünfzehn bis achtzehn Schuhen in Umkreise, zur Axe dient, welches breit genug ist, daß ein Pferd oder Esel den man hineinstellt, darinnen Platz hat, der es durch seine Schwere und Bewegung herumtreibt. Die mittlere Welle, ist wie gewöhnlich mit Zähnen besetzt, welche in die Zähne der übrigen Walzen eingreifen, und ihnen so wie sich die mittlere Walze bewegt, die Bewegung mittheilt.

Hieraus sieht man wohl, daß von diesen beyden Wellen, die eine oben, die andere hingegen unter der mittlern Walze stehen muß. In dieser Lage werden sie durch Zwergriegel erhalten, in welchen die Pfannen worinnen ihre Zapfen ruhen, eingepaßt sind. Diese Zwergriegel müssen sich in Falzen bewegen, welche in die Holzdicke der Gestellschenkel gemacht sind, damit durch hineingeschlagene Keile, die kleinern Wellen so nahe zur mittlern Walze getrieben werden, als es für nöthig erachtet wird.

Man steckt aber die ganzen Zuckerrohre zwischen die untere und mittlere Walze. Die Bagacen hingegen, werden zwischen die mittlere und oberste Welle hineingeschoben. Uebrigens mahlen diese Mühlen, je nachdem das Rad durch

das inwendig stehende Thier, schnell oder langsam herumgetrieben wird.

Ich habe eine Mühle von dieser Art zu Grandeterre in Guadeloupe gesehen. Sie gehörte einem Schreiner, der so viel gewonnen hatte daß er einige Neger kaufen konnte, und sich hierauf vorsetzte ein Zuckerfabrikant zu werden. Er hatte seine Mühle selbst gebaut, welche er durch Esel herumtreiben ließ. Sie war überaus nett, stark, und gut eingerichtet, und ihr Meister hatte seine Geschicklichkeit darinnen zeigen wollen, daß er nichts von Eisen dazu nahm. Kurz, dieses Werk gefiel mir ganz ausserordentlich wohl.

Noch eine andere solche Mühle, war im Cananville Grunde, unweit des Kastelles St. Pierre zu Martinicke, welche einem gewissen Pflanzer, Namens Peter Roi zuständig war. Sie wurde gleichfalls von Eseln herumgedreht, über einem derselben einst ein ziemlich sonderbarer Rechtshandel, welchen ich sogleich erzählen werde, entstanden ist.

Es pflegen die Neger diejenigen Thiere welche ihre Herren kaufen, nach dem Namen des Verkäufers zu benennen. Dieser Peter Roi, hatte also von einem Gerichtsdiener, Namens Durand, einen Esel gekauft, welchen daher die Neger gleichfalls Durand zu nennen

nicht

nicht unterließen. Nun geschah es einst, daß sich dieser Esel, der nächst bey der Mühle so lang angebunden war, bis die Stunde kam, da er ins Rad tretten sollte, loßriß und in die Savanne entfloh. Dieses geschah zum öftern, indem er, es mochte nun von Natur seyn, oder weil er durch einen Gerichtsdiener war aufgezogen worden, höchst boshaft war. Der Herr also der ihn laufen sah, entschloß sich ihm durch eine strenge Züchtigung diese schlimme Gewohnheit zu vertreiben. Mithin rief er den Negern welche bey den Oefen waren, nach Durand zu laufen, solchen wieder anzubinden, und ihm alsdann hundert Prügel zu geben.

Zu gleicher Zeit nun, als der Eigenthümer des Esels diesen Befehl gab, geschahe es, daß auch der Gerichtsdiener Durand in der Savanne war, und eben zu dem Peter Roi ins Haus gehen wollte, um daselbst etwas von Gerichts wegen zu übergeben. Da er sich nun nennen hörte, glaubte er nicht anderst als daß ihm dieser Befehl selber angieng, worinnen er auch noch mehr bestärkt ward, als er drey bis vier mit Prügeln bewaffnete Neger auf ihn zu kommen sah, weil sich Durand der Esel auf der nämlichen Seiten befand. Er befürchtete also im ganzen Ernste, daß man ihm das Fell brav ausklopfen wollte, und floh aus Leibeskräften.

Der

Der Esel Durand that ein gleiches, und die Neger welche schrieen und in vollen springen nach ihm liefen, erschreckten beyde dergestalt, daß der Gerichtsdiener Durand beynahe eine ganze halbe Stunde weit lief, ohne das Herz zu haben sich nur umzusehen.

Endlich fand er ein Haus, in welches er sich ganz athemlos rettete, und die Leute welche er daselbst antraf, nicht ermangelte als Zeugen seiner Flucht anzurufen, und ihnen zu erzählen, daß Peter Roi seine Neger ihm nachgeschickt hätte, um ihn halb todt zu schlagen, wozu er selbst ihnen den Befehl habe ertheilen hören. Er verfertigte alsdann ein Protocoll darüber, worinnen er ihn des Aufruhrs beschuldigte, welches seine Zeugen unterschreiben mußten. Sobald er nun wieder nach Hause gekommen war, ließ er sich eine Ader öffnen, aus Furcht es möchte ihm das schnelle laufen und der gehabte Schrecken irgend eine Krankheit verursachen.

Hierauf übergab er dem Richter eine Bittschrift, nebst seinem Protocolle wegen der vermeynten Empörung, machte sich auch schon zum voraus Hoffnung, daß ihm dieser Handel einige hundert Thaler eintragen würde. Der Richter untersuchte alles, und ließ, nachdem er die Zeugen darüber abgehört hatte, eine persönliche

Vor-

Vorladung gegen Peter Roi ergehen. Als nun dieser erschien, und gefragt wurde wem er denn eigentlich hundert Prügel geben zu lassen, befohlen habe? antwortete er darauf einem seiner Esel, und war ganz erstaunt, daß man ihn dieserwegen vor Gericht fodern ließ, indem er bisher geglaubt hätte, daß es ihm frey stünde seine Neger und Esel wenn sie etwas zu Schulden kommen ließen, züchtigen zu lassen, ohne vorher deswegen erst um Erlaubniß zu fragen.

Alsdann sagte ihm der Richter, daß hier nicht die Rede von einem Esel, sondern von einem Gerichtsbedienten wäre, der zu ihm hätte gehen wollen: worauf er seinen Negern befohlen habe, ihn zu fangen, anzubinden, und hundert Stockschläge zu geben. Der andere läugnete die ganze Sache, und verlangte man sollte ihm diesen Gerichtsdiener der sich beklagt hatte, vor Augen stellen. Wie nun der Gerichtsdiener Durand erschien, behauptete er die Wahrheit seines Angebens: daß ihn jener nämlich genennt, und seinen Negern befohlen habe ihn zu fangen, anzubinden, und hundert Prügel zu geben. Indem er nun zu gleicher Zeit einen von des Peter Roi Negern vorbey gehen sah, den er für einen von jenen erkannte, welche seinem Vorgeben zufolge, ihm sollten nachgelaufen seyn, zeigte er solchen dem Richter.

Als

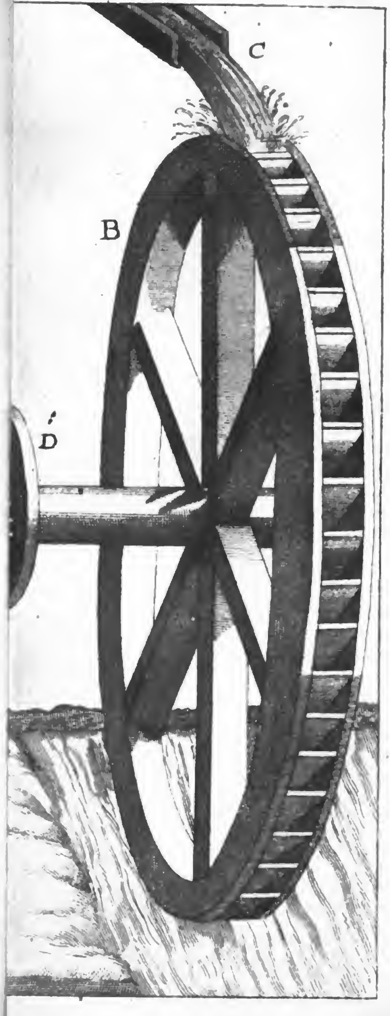
Als ihn nun dieser gleichfalls herbeykommen ließ, und über diese Sache befragt hatte, so erhellte es ganz deutlich, daß die Prügel nicht für den Gerichtsdiener, sondern für den Esel Durand waren bestimmt gewesen: der Gerichtsdiener bekam also einen tüchtigen Verweis, und Peter Roi ward von der gegen ihn angebrachten Klage losgesprochen, und nach Hause geschickt, mit Erlaubniß dem Esel Durand so viel Prügel geben zu lassen, als ihm nur gutdünkte. Der Gerichtsdiener Durand wurde hingegen verurtheilt die Unkosten zu bezahlen.

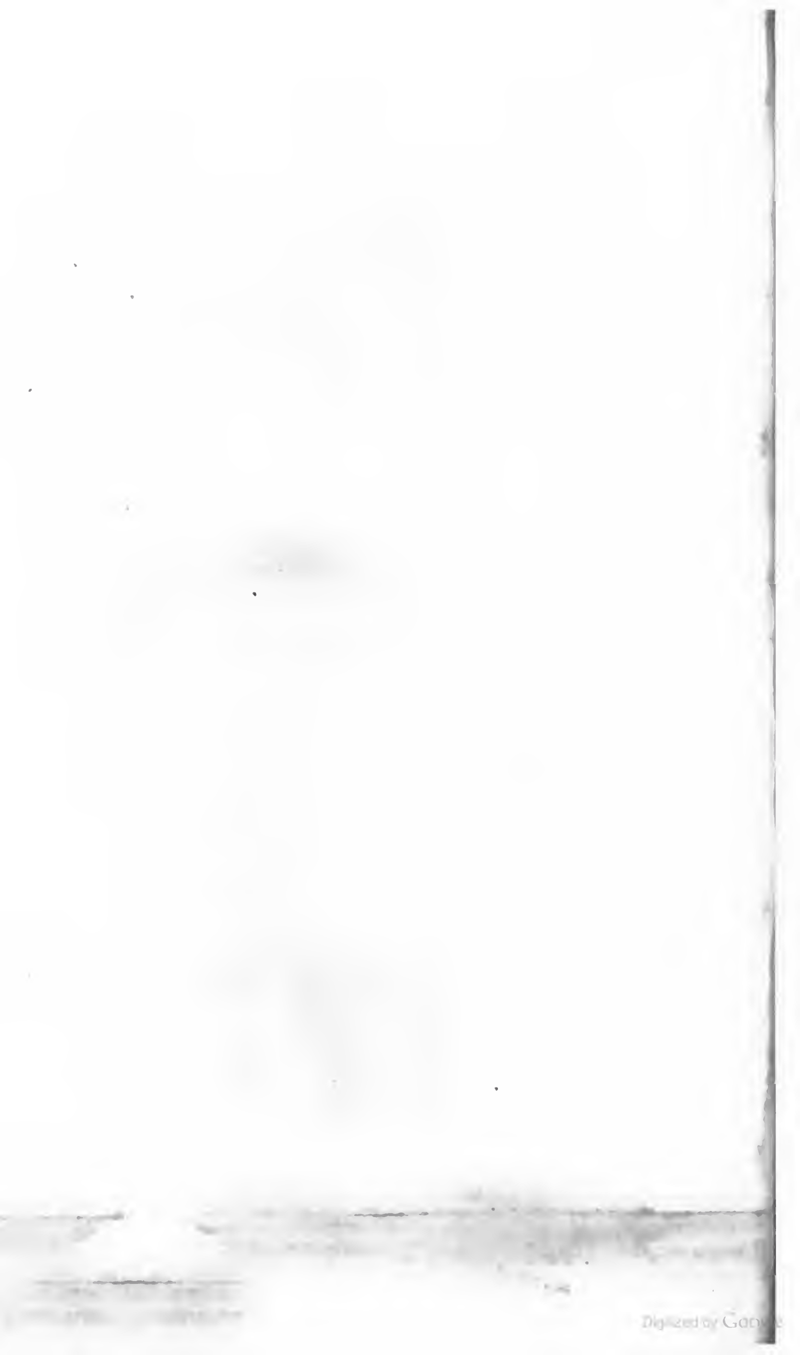
Dreyzehntes Kapitel.

Beschreibung der Wassermühlen, und ihrer Bauart.

Man hat zweyerley Gattungen von Wassermühlen: geradstehende und liegende. Die letztern sind von den eben beschriebenen in weiter nichts unterschieden, als daß das Haupttriebrad mit Eimern zum Wasserschöpfen versehen ist, welches durch seine Schwere und Bewegung, das Rad herumtreibt. Die Räder haben achtzehn bis zwey und zwanzig Fuß in Umfang. Der Baum in welchem die große Welle eingepaßt ist, und dem Rade zur Axe dient,

V Th.





dient, hat mehrentheils achtzehn Daumen im Umkreise, und ist bis auf einen halben Schuh von seinem Ende, achteckigt zugeschnitten. In beyden Enden ist ein viereckigtes Zapfenloch, vier Zoll im Lichte, und achtzehn Zoll tief, angebracht, in welches die eisernen Zapfen zu stehen auf denen sich das Rad dreht, kommen. Diese beyden äußern Theile des Baums sind mit zween eisernen Reifen umgeben, die eine hinlängliche Dicke und Breite haben, daß sich keiner davon spalten kann, wenn man die eisernen Keile mit Gewalt hineintreibt, wodurch die Zapfen in ihren Löchern so stark befestigt werden, daß sie unbeweglich müssen stehen bleiben.

Zu diesen Bäumen muß allemal das beste Holz welches nur anzutreffen ist, genommen werden. Damit er nun desto dauerhafter werde, muß man ihn mit irgend einer Oelfarbe anstreichen, daß er nicht von dem beständig fort darauf fallenden Wasser zuletzt in die Fäulniß gehe. Es ist ein übler Gebrauch wenn man ihn anstatt der Oelfarbe mit Pech überzieht. Das Pech erhitzt das Holz und verderbt seine Oberfläche: sobald nun die hiervon entstandene Rinde abspringt, wie es fast jederzeit zu geschehen pflegt, dringt das Wasser durch die Spalten ins Holz und bringt es in Fäulniß. Diesen Fehler hat aber der Anstrich mit Oelfarben

ben nicht, indem sie auf der Holzfläche keine dicke Haut machen, sondern in die Löcher dringen und solche anfüllen: mithin muß wegen des Fetts welches sie verbreiten, das Wasser ablaufen, und kann sich weder darinnen aufhalten, noch hineinsenken.

Die beyden Zapfen ruhen auf metallenen Pfannen, welche in starke Queer oder Riegelhölzer von guten Holze eingepaßt, und auf der einen Seite in das Mühlgestell, auf der andern hingegen in die Mauer welche das Balkwerk trägt, unbeweglich festgemacht sind.

Ein paar Fuß ohngefähr von der äußersten Spitze des Baums, werden zwey Zapfenlöcher hineingemacht, welche sich in geraden Winkeln durchschneiden, und dritthalb Schuhe tiefer, noch zwey andere, welche mit den erstern in gleicher Weite fortlaufen. Sie werden auf einer Seiten drey, auf der andern hingegen vier Zoll tief gemacht. Hierdurch werden vier hölzerne wohl polirte Zapfen geschoben, welche gerade so dick sind, daß sie genau diese Zapfenlöcher ausfüllen. Ihre Länge ist dem Durchschnitte des Rads gleich, dessen Arme sie sind. Sie helfen die Krummhölzer (courbes) tragen, welche den äußern Umfang des Rads ausmachen, und halten desgleichen die Eymer, deren heraus-

schießendes

schießendes Wasser durch seine Schwere und Heftigkeit die nöthige Bewegung verschafft.

Da nun aber diese vier Arme nicht würden hinreichend seyn, einen so großen Umkreis zu fassen und zu halten, so unterstützt man sie durch Vermehrung ihrer Anzahl, mit vier Hölzern von gleicher Länge und Dicke als die vorhergehenden sind. Diese werden vermittelst gemachter Einschnitte, kreuzweise übereinander gelegt, so daß sie gleichsam den Baum in der Mitten haben, und damit sie sich nicht davon entfernen können, werden nebenhin auf den Baum, hölzerne Leisten zween Daumen ins Viereck dick, genagelt. Das nehmliche geschieht in Ansehung der beyden Seiten der Breite, welche man den zwischen den Kniehölzern welche das Rad formiren, eingeschlossenen Schöpfeymern einräumt. Es sind also anstatt vier Armen, welche das Rad auf jeder Seiten sonst nur unterstützt hätten, zwölf Arme daselbst. Diese letztern sind zwar ein wenig gekrümmt, um den nehmlichen Punct zu erreichen; allein es ist diese Krümmung, bis auf einen Fuß, oder fünfzehn Zoll von ihrer Spitze hin, unmerklich. Man vereinigt sie aber paarweise durch kleine Zwerghölzer mit einander.

Beydes, die Arme und ihre Zwergriegel, werden aus einem festen zähen Holze verfertigt,

wie zum Beyspiele das Stachelholz und andere dergleichen Gattungen sind. Aus eben solchen Holze, werden auch die Krummhölzer verfertigt, ungeachtet sich das Acajouholz weil es leichter ist, besser hierzu schickt. Gemeiniglich sind sie fünfzehn Zoll breit und drey Daumen dick. Sie werden mit übergeschlagenen Schwalbenschwänzen (à queuë d'hirondes recouverts) zusammengefügt, und zuweilen vermittelst eiserner Nägel mit flachen Köpfen und wie Dübbel gemacht, oder mit hölzernen, kreuzweise verkeilten Zapfen, übereinander befestigt.

Die Krummhölzer sind in Kämme (entailles), welche in die Spitzen der Arme gemacht sind, eingepaßt, und werden durch eiserne Nägel mit runden Köpfen die von einem Arme zum andern reichen, darinnen fest gehalten. Die Löcher wodurch sie gesteckt werden, müssen mit einer eisernen Platte besetzt seyn, welche die ganze Holzdicke ausfüllt, und das Holz von aussen vollkommen überdeckt, damit der Nägelkopf solches nicht ausfressen kann. Das andere Trumm des Nagels, welches durchlöchert ist, schließt sich gegen ein ähnliches Eisenblech welches mit einem runden Schilde, und mit Nieten, das Holz deckt. Dergleichen Nägel werden in alle Arme, der Kopf und die Spitze wechselsweise auf beyden Seiten, geschlagen.

Das

Das Innere, oder derjenige Theil der Krummhölzer, welcher gegen die Axe steht, ist mit Zolldicken Brettern besetzt, welche sechs Daumen breit, und so lang sind, daß sie den völligen leeren Raum zwischen ihnen ausfüllen. Dieß wird eigentlich der Boden des Rads genannt. Die wenige Breite dieser Dillen, ist Ursache, daß sie an der Rundung des Umfangs nichts verderben können. Da er nun muß ausgestopft werden, um das Wasser zu halten welches in die Schöpfeymer fällt, deren Rückwand er macht, so kalfatert man alle Fugen mit Werg, und gießt unten und oben Theer darüber. Der übriggebliebene leere Raum, zwischen den beyden Krummhölzern und ihrem Boden, wird durch Daumensdicke Bretter in gleiche Theile unterschieden, die man in Falzen schiebt, welche in die innere Dicke der Krummhölzer gemacht, und auf solche Art abgesteckt sind, daß sie mit dem Boden einen Winkel von fünf und vierzig Graden formiren, als woselbst sie durch hölzerne aufgenagelte Leisten über den äußern Rand der Krummhölzer fest gehalten werden. Sie sind achtzehn Zoll weit von einander entfernt, und dieses pflegt man die Schöpfeymer des Rads zu nennen. Dergleichen Art von Rädern schickt sich für alle Mühlen, sie mögen nun gerade oder liegende seyn, und das Was-

ser auf den höchsten Theil des Rads, oder bloß nur über die Axe, oder ihren Baum herunterschießen.

Auf allen unsern Inseln habe ich keine Mühlen mit Schaufeln (à palettes), noch sonst irgend eine gesehen, welche am Ufer der Ströme wäre aufgeführt gewesen, um das fließende Wasser zu benutzen. Gleichwohl hätte man von dieser Art Mühlen, an verschiedenen Oertern anlegen können, und zwar mit geringern Kosten als jene sind deren man sich bedient, und weshalben man zum Theile das Stromwasser ableitet, welches man auf irgend einem Platze der abschüßig genug ist, mittelst eines Damms durchschneidt, um es dahin zu führen wo die Mühle soll gebaut werden, und woselbst man versichert seyn darf es so hoch hinauf zu bringen, daß es auf das Rad herabfallen kann. Dieses sind also die verschiedenen Gattungen von Mühlen, deren man sich in Amerika, während meines Aufenthalts daselbst, zu bedienen pflegte.

Ich selbst hatte angefangen, eine ganz anderst eingerichtete Mühle zu bauen, fast auf die Art derjenigen Mühlen, welcher man sich an vielen Oertern in Frankreich und Italien, besonders aber zu Toulon bedient, das Getraydt zu mahlen, doch mit solchen Veränderungen,

wel-

welche ihre Bewegung viel stärker und schneller würde gemacht haben. Die Landung der Engelländer zu Guadeloupe, wo ich solche bauete, hat mich aber verhindert sie zu vollenden, und mancherley andere Beschäftigungen welche bis zu meiner Rückreise nach Frankreich unaufhörlich aufeinander folgten, haben es seitdem nicht erlauben wollen diese Arbeit wieder vorzunehmen, sie blieb also unausgebaut liegen.

Vierzehntes Kapitel.

Von Einrichtung der Zuckersiedereyen überhaupt: insbesondere aber, von ihren Oefen und mancherley Kesseln derselben.

Die Zuckersiedereyen sind große Sääle, unweit der Mühlen, an welche sie bisweilen angebaut werden; und wo die Kessel eingemauert sind, in welchen man den Saft der Zuckerrohre die in der Mühle sind zerknirscht worden, sammlet, reiniget, und vermittelst des Einkochens in Zucker verwandelt.

Wenn die Zuckersiedereyen Wassermühlen haben, werden sie gemeiniglich so viel es nur angehen will, daran hingebaut. Sie müssen

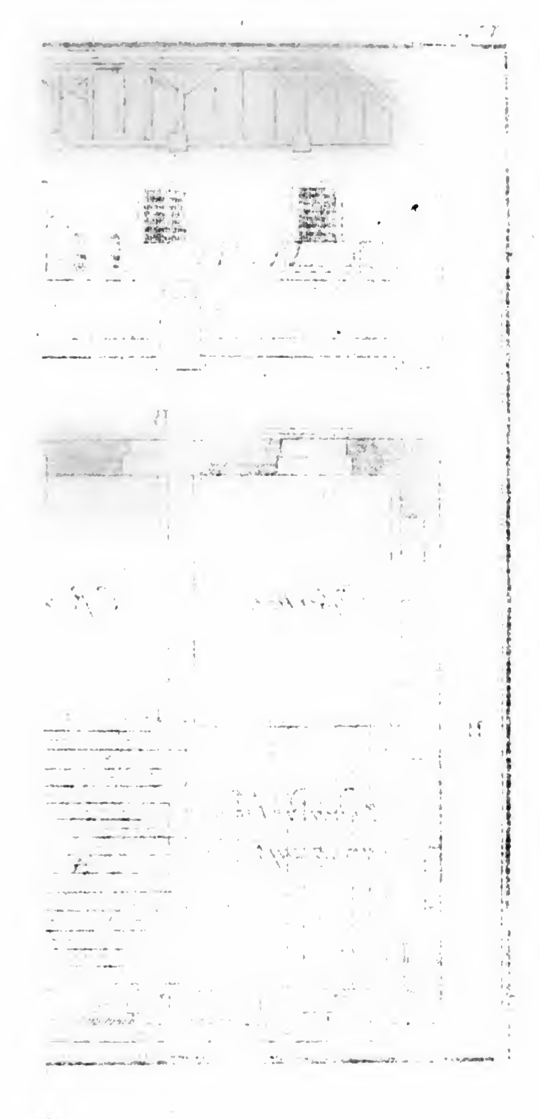
 von

von Stein aufgeführt, und zwar solchergestalt angelegt werden, daß die Ofenlöcher jederzeit untern Winde sind: das heißt von der Dicke des Gebäues bedeckt seyn sollen, um dem Passatwinde, welcher jederzeit von Sudost nach Nordost wehet, nicht ausgesetzt zu seyn. Sie müssen hoch seyn und große Fenster haben, damit der Rauch und die Ausdünstungen welche von den Kesseln emporsteigen, sich hinausziehen können, als wozu die Luft, welche durch Thüren und Fenster hineindringt, das ihrige mit beyträgt. Ihre Größe richtet sich nach der Menge Zucker, welcher in zween bis drey Wochen kann verfertigt werden.

Sie mögen nun aber mit der Wassermühle nur einen Flügel ausmachen, oder wenn sie eine von Pferden getriebene Mühle haben, höchstens fünf bis sechs Ruthen weit davon entfernt stehen: so müssen sie doch jederzeit ein nach der Mühle gerichtetes Fenster oder Thüre haben, damit der Raffinirer oder Zuckersieder sehen kann was darinnen geschieht, um mit Bequemlichkeit die nöthigen Befehle zu ertheilen. Desgleichen muß noch eine andere Thüre, um den Zucker hinaustragen zu können, und zum übrigen Gebrauche vorhanden seyn. Soviel es sich nur immerhin will thun lassen, muß im Saale, ein Fenster seyn, welches auf den letzten Kessel worin=



schnitt einer
ersiedereÿ mit ih=
Oefen Cisternen
und Schuppen.
ppen welcher
fen bedecket.
ünne und
nale Bretter
Fässer darauf
u stellen.
Fenster.
rog zu dem
aus den Zu=
rohren.



worinnen der Zucker vollends ausgekocht wird, das gehörige Licht verbreitet, weil er in diesem und dem nächst daran stehenden Kessel, seinen letzten Grad der Vollkommenheit erhält, mithin es schlechterdings nothwendig ist, Hellung dort zu haben.

Sind aber die Zuckerfabricken nur von Holz aufgeführt, so muß unumgänglich diejenige Seite, wo die Kessel eingemauert sind, nebst den beyden Krümmungen (retours) der Breite dieser nämlichen Kessel, von Steinen gebaut werden. Hierzu wird gemeiniglich die Giebelmauer erwählt. Wenn man annimmt daß eine Zuckersiederey fünf Kessel hat, so können sie alle an eine Giebelmauer (à un pignon) hingemauert werden: sollte sie aber mehrere Kessel haben, so muß man solche an eine lange Mauer setzen. Da nämlich jeder Kessel sieben Fuß Platz einnimmt, welches in Ansehung der Breite des Gebäues, ein sehr beträchtlicher Raum ist: so würde dasselbe eine unmäßige Größe erreichen, wenn man die Anzahl der fünf Kessel noch überschreiten wollte.

Wir wollen also annehmen, eine Zuckersiederey habe fünf an die Giebelmauer eingesetzte Kessel, so wird sie inwendig fünf bis sechs und dreyßig Fuß breit seyn. Ihre Länge kann auf funfzig Fuß gesetzt werden, um sie bequem und

zu allerley Gebrauch dienlich zu machen, wie aus meiner Eintheilung dieses Platzes erhellen wird.

Die Breite der Giebelmauer wird durch fünf Kessel eingenommen, welche sich auf sechs Fuß tief in die Zuckersiederey erstrecken, sowohl in Ansehung ihres Umfangs, als des leeren Raums, welchen man zwischen ihnen und der Mauer läßt, und jenes Platzes, der zwischen ihrem Rande und der kleinen Mauer befindlich ist, welche sie mit der Giebelmauer in gleicher Entfernung fortlaufend, innerhalb der Zuckersiederey umfaßt. Dieß ist also der ganze, zwischen diesen beyden Mauern eingeschloßene Platz, welches man die Abdachung (le glacis) der Kessel zu nennen pflegt. Hierauf läßt man einen Weg, oder Zwischenraum, neun bis zehn Schuhe breit, sowohl zum Durchgange von einer Thüre zur andern, als um die Gefäße (canots) hinstellen zu können, worinnen sich der ungeläuterte Zucker abkühlen muß, ehe er in die Tonnen gefüllt wird: desgleichen die Formen aufzustellen, welche man mit Zucker anfüllt, sobald er nur aus der Batterie kommt, oder für die Arbeiter an den Kesseln den nöthigen Platz zu erhalten.

Der ganze übrige Raum, bis zur Giebelmauer, welche jener, woran die Kessel sind, gegen

gegen über stehet, ist fünf bis sechs Fuß tief ausgehölt und auf dem Boden und neben herum dicht ausgemauert, um eine wohl verwahrte Cisterne daraus zu machen, worinnen der hineintropfende Syrop gut aufbehalten wird, damit er nicht ausrinnen, und sich im Erdboden verlieren kann. Man bedeckt diesen leeren Raum, mit viereckigten, vier Zoll dicken Balken, welche sechs Zoll weit von einander liegen, und in zween Schwellstücke fest eingefugt werden, deren eines sich an die Giebelmauer, das andere hingegen an die Mauer stützt, welche die Cisterne schließt, und so hoch aufgerichtet werden, daß sie ohngefähr einen halben Fuß höher stehen, als die Horizontalfläche des Bodens vom übrigen Platze der Zuckersiederey beträgt. Man schneidt sie in die ganze Holzdicke der Sohlbalken hinein, wo sie zwar fest eingefugt, aber nicht verzapft werden, damit man solche aufheben und die Cisterne ausleeren kann.

Auf diese Balken also, werden die mit dem ungeläuterten Zucker angefüllten Fäßer gesetzt, während sie in der Reinigung stehen, das ist, wenn der Syrop, welcher jederzeit mit dem körnigten Zucker vermengt ist, sich davon absondert, und in die Cisterne hinunterfällt. Man verwahrt ihn darinnen, um Brandtewein, oder

Zucker, je nachdem der Raffinirer geschickt ist, oder nicht, daraus zu verfertigen.

Wenn man aber im weissen Zucker arbeitet, alsdann überlegt man diese Balken mit Brettern, worauf die Töpfe gesetzt werden, in welchen die Formen ruhen, worein der Zucker den man weiß machen will, geschüttet wird. Diesen Zucker läßt man gemeiniglich bis Sonnabend Abends, oder Sonntags frühe, in der Zuckersiederey stehen, da man ihn hernach ins Reinigungshaus trägt. Wollte man ihn noch länger in der Zuckersiederey lassen, so würde man nur Gefahr laufen, daß er durch den Rauch und die fetten Ausdünstungen, welche aus den Kesseln unaufhörlich in die Höhe steigen, schmutzig werden müßte. Es werden auch Fenster in diese Giebelmauer gesetzt, welche auswärts angehenkt werden, und sich öffnen, um den innern Raum zu sparen, als woselbst sie wenn sie zugeschlossen sind, mit kleinen Haken befestigt werden.

Die Giebelmauer an welche sich die Kessel eingesetzt befinden, muß in eben so viele Schwibbögen abgetheilt werden, als sie Kessel enthalten soll, um die Oeffnungen und Luftlöcher der Oefen hineinmachen zu können. Diese Schwiebbögen werden von Quaterstücken, und zwar so dick als die ganze Mauer ist, aufgeführt, wel-

che

che sie stützen helfen, wenn man die Oefen oder ihren Eingang ausbessert, indem man das ganze Innere der Schwibbögen, um solche auszubessern durchbrechen muß. Man sieht aber genug Zuckerfabricken, wo man tief im Boden graben muß, um Raum zu den Oefen zu finden, welches eine große Beschwerlichkeit ist, die man soll zu vermeiden suchen, indem sich bey Regenwetter das Wasser darinnen sammlet, die Asche verderbt, und die Neger verhindert ihre Arbeit gehörig zu verrichten.

Wenn man eine Zuckerfabrick bauen will, muß die Einrichtung solchergestalt getroffen werden, daß die Ofenlöcher drey Fuß außer dem Boden stehen, damit das Aschenloch einen Fuß höher sey, als der untere Stock des Schuppens, welcher die Oefen bedeckt. Ein jedes Ofenloch soll zwanzig Zoll ins Viereck halten. Die Grundschwelle besteht aus einem Fußdicken Quatersteine, der so breit ist als die Mauer. Um sie länger in guten Stand zu erhalten, und zu verhindern daß die Holzscheiter welche man darüber hinweg in den Ofen wirft, nichts zerbrechen können, werden oben darauf zwo bis drey eiserne Schienen gemacht.

Diese Schwelle ruhet auf zween geraden Füßen von der nehmlichen Materie, oder von Ziegelsteinen gemacht, welche eine Oeffnung zwi-

zwischen sich lassen, die gleichfalls zwanzig Zoll ins Viereck beträgt. Durch diese Oeffnung wird Asche und Kohlen, welche im Ofen zwischen dem Roste durchfallen, herausgenommen, desgleichen erhält der Ofen dadurch die nöthige Zugluft, um das Holz in Brand zu bringen. Die nämliche Schwelle, deren ich eben gedacht habe, trägt zween gerade Füße, aus Quaterstücken gemacht, von der nehmlichen Breite und Dicke, aber zwanzig Zoll hoch, worauf der Sturz gesetzt ist, welcher das Ofenloch formirt.

Man muß aber genau darauf sehen, daß alle Quatersteine, deren man sich zum Baue der Oefen bedient, ein weiches Korn haben, und weder brüchig noch kalkartig sind. Der Boden oder Heerd des Ofens, wird ebenfalls von gehauenen Steinen, einen Fuß breit ins Quadrat gemacht, zwischen denen man drey Zoll Raum läßt, damit sowohl die Asche hinabfallen, als die Luft durchstreichen kann. Bisweilen werden auch viereckigte, vier Zoll breite Stäbe von gegossenen Eisen dazu genommen, welche man zween Daumen weit von einander entfernt, Allein dieses macht sehr beträchtliche Unkosten, und ist von geringer Dauer, indem das Eisen durch die fortdauernde Hitze des Feuers, welches Tag und Nacht ohne Unterlaß brennt,

brennt, leichtlich verzehrt wird. Die Bodenfläche des Ofens ist rund, sein unterer Umkreis aber, dem obern des Kessels gleich, welcher hinein soll gesetzt werden.

Der übrige Theil des Ofens ist wie ein kugelrundes Gewölb (ceintre de voute sphérique), von Werkstücken aufgeführt, welches beynahe die nehmliche Figur hat, wenn sie vollendet wäre, als der Kessel den es umschließt: da aber der Kessel nur halb hineingeht, so macht dieß die Figur des Kessels unvollkommen, und abgestutzt. Die beste Art von Steinen, welche man zu diesen Gewölbern, die von den Maurern Bogenrundungen (serces) genannt werden, nehmen kann, sind graue und weiche Quater, welche im Feuer nicht springen, und gleichsam etwas vom Wesen der Bimsensteine an sich haben. Man bedient sich auch der Ziegelsteine hierzu, welche ganz zuverläßig, wenn sie recht gemacht werden, viel länger als die andern Steine dauern.

Acht bis neun Zoll oberhalb des Feuerrostes, und anderthalb Fuß weit von jeder Seiten des Ofenloches, haut man in die Bogenrundung (serces) Löcher, vier bis fünf Zoll ins Viereck groß, hinein, welche einem Kanale zum Eingange dienen, der mit jenem des nächst anstoßenden Kessels zusammenlauft, und nachher

her nur einen Kanal ausmacht, wovon sich der Ausgang in die Mauer zwischen den Ofenlöchern, jedoch ohngefähr zween Fuß höher, erstreckt. Dieß pflegt man nun die Luftröhren, wodurch der Rauch wegdünstet, zu nennen. Sie werden von gutgebrannten Ziegelsteinen gemacht, und man läßt über ihre Oeffnung, einen Stein, acht bis zehn Zoll weit, hervorragen, um die hinausschlagenden Flammen, wenn sie stark geheizt sind, abzuhalten, und zu verhindern daß solche nicht bis an die Balken des Schirmdachs sich erstrecken können.

Wenn nun der Ofen eine hinlängliche Höhe erreicht hat, damit der leere Raum welcher mitten in seiner Wölbung bleibt, gehörig ausgefüllt werde, indem man den Kessel einsetzt, und ihn bis auf ein Drittheil seiner Tiefe hinunter läßt, befestigt man ihn, nachdem er vorher ist recht gleich gesetzt worden, und vermauert solchen ringsherum mit Ziegel und Backensteinbrocken, ohne das mindeste davon unausgefüllt zu lassen. Man muß aber wohl acht haben, daß die Maurer den Umfang des Kessels, von seinem Eintritte (entreé) in die Wölbung (voute) des Ofens, bis zum Rande, recht mit guten Materialien vollstopfen, welche das Feuer aushalten, ohne zu schmelzen oder sich zu verbrocken, dergleichen von den Kieseln und Tuffsteinen

nen geschieht. Es entstehet nämlich dadurch ein leerer Raum wo die Flamme hineindringen kann, und da sie keinen Ausgang findt, wie um jenen Theil des Kessels der im Ofen steckt, so verbrennt sie denselben.

Was dieses also anlangt, so kann nicht Sorgfalt genug angewendet werden: nicht allein wegen des Verlusts der Kessel, sondern auch des hieraus entstehenden Aufenthalts willen, wenn man die Mühle muß stehen lassen, und in der guten Jahreszeit aufhören Zucker zu machen, um einen Kessel herausnehmen, und den Ofen wieder ausbessern zu lassen. Diese Arbeit verursacht eine Verzögerung und Zeitversäumniß von wenigstens vierzehn Tagen, indem das neuaufgeführte Mauerwerk nicht unter zwölf Tagen so trocken wird, daß man trauen darf Feuer darinnen anzuschüren.

Die Kessel sind aber von verschiedener Größe: ja sie werden in Ansehung ihres Umfangs und ihrer Tiefe, immer kleiner, je mehr sie sich jenem Kessel nähern, worinnen der Zucker im Auskochen den letzten Grad der Vollkommenheit erhält. Bey einem Geschirre (equipage) wo mit Inbegriff der Batterie fünf Kessel sind, hält der erste Kessel, welcher der größte genannt wird, und es auch in Rücksicht der übrigen Kessel, wirklich ist, vier Schuhe im Durchschnitte,

wohin-

wohingegen der vierte Kessel, nur zween und drey viertels Fuß hat. Ihre Tiefe hat beynahe die nehmliche Verhältniß: mithin wenn des ersten Kessels Tiefe drey Schuhe beträgt, so ist der vierte nicht tiefer als zween Fuß.

Man setzt sie nicht alle Waagrecht, sondern es wird darauf gesehen, daß ein jeder Kessel um anderthalb Zoll abhängiger steht. Hierbey wird von der Batterie der Anfang gemacht, damit der Syrop der während des Suds in die Höhe steigt und austritt, gegen den neben ihn befindlichen Syrup fließt, ohne solchen durch seinen Zusatz verderben zu können. Dieses würde aber unfehlbar erfolgen müssen, wenn die obern Kessel schon abschüßiger stünden, worinnen sich der noch wenig geläuterte Vesou, oder ungekochte Zuckerrohrsaft befindt, und in jene Kessel hineinfällt, wo dieser Saft mehr, oder vollkommen gereinigt ist.

Diesem zu Folge, steht in einer Zuckersiederey von fünf Kesseln, die Batterie ohngefähr um sieben Zoll höher als der große Kessel: wenn also die abhängige Mauer welche die Kessel umgiebt, dritthalb Schuhe höher ist als das Pflaster der Zuckerfabrick vor der Batterie, so wird es dagegen vor dem großen Kessel nicht höher als zween Fuß seyn. Die Bodenfläche des Ofens ist gleichfalls nicht eben, weil der Abstand

von

von dieser Fläche bis zum Boden des Kessels, bey der Batterie größer seyn muß, als bey den vier andern Kesseln, indem er bey jedem Kessel um zween Daumen abnimmt.

Mithin vorausgesetzt eine Zuckersiederey habe fünf Kessel, so muß die Batterie acht und zwanzig Zoll Feuer haben: das heißt, die Oberfläche des Feuerrostes, muß vom Boden des Kessels, acht und zwanzig Daumen weit, abstehen, während daß der grosse Kessel, welches der erste in der Reihe ist, nur einen Zwischenraum von achtzehn Zollen bekommt. Bey dieser Verminderung des Raums, liegen zweyerley Ursachen zum Grunde. Erstlich, da man unter dem großen Kessel gemeiniglich nur Stroh oder Bagacen, untern zweyten hingegen, nichts als klein gespaltenes Holz, brennt: so würden diese Materien nicht hinreichend seyn solche genugsam zu erhitzen und in Sud zu bringen, wenn sie um ein merkliches höher über den Feuerheerd ihres Ofens erhoben wären.

Zweytens, würde die Größe ihrer Oefen, allzu viele Materie verzehren, wenn man das Feuer so hoch wollte steigen lassen. Da nun anderntheils die drey übrigen, welche mit groben Holze geheitzt werden, nach den verhältnißmäßig geringern Umfange ihrer Kessel, auch viel kleinere Oefen haben: so muß man diesen

verminderten Durchschnitt des Ofens, durch seine Höhe wieder ersetzen, damit die Flamme welche das Holz giebt, nicht erstickt werde; den ganzen Kesselboden, der in dem Umfange des Ofens steckt, recht umgebe, und so stark und heftig als es nur immerhin möglich ist, daselbst wirke.

Dieses Verhältnisses wegen, muß man beynahe jederzeit die Einfassung der Kessel, mit Ziegelsteinen und Quaterstücken erhöhen, welche man dergestalt setzt, daß, indem sie rings um den Rand herum gehen, sie den Durchschnitt durch Erweiterung von Innen heraus, um ein merkliches vergrössern. Dergleichen Vergrösserung nun, wird eine inwendige Erweiterung (euvage) genannt. Mehrentheils wird diese Erweiterung der Batterie von Quatersteinen ausgemauert, sowohl um grösserer Sauberkeit willen, als weil hier weniger Fugen denn bey jener aus Ziegelsteinen gemachten, angetroffen werden, und daher auch nicht so leicht zu befürchten ist, daß der Mörtel welcher sie vereinigt, durch die Hitze sich ablöße und in den Zucker falle.

Alle diese Erweiterungen, werden von der Giebelmauer bis zur innern kleinen Mauer, durch ein Pflaster von Schaalenstücken (carreaux) miteinander vereinigt, welche man dergestalt

gestalt zusammenfügt, daß der Syrop welcher aus der Batterie tritt, in den nächst daran stehenden Kessel, und so weiter fort, bis in den großen Kessel, fallen muß.

In einigen Zuckersiedereyen, besonders aber solchen, wo man nur ungeläuterten Zucker verfertigt, wird ein kleiner Trog (dalle) aus Pflasterschaalen oder Quatersteinen aufgesetzt, so dick als die innere kleine Mauer welche die Kessel enthält, worein man ihren Schaum wirft, wie man solchen mit den Schaumlöffeln herabnimmt. Da man nun diesen Trog etwas abhängig macht, so fließt und lauft dieser Schaum in einen Sammelkasten, oder Rinne, woraus er in die Essigbräuerey geleitet wird. Hierunter versteht man aber denjenigen Ort, wo der Brandtewein gemacht wird, wiewohl solches meines Erachtens besser ein Distillirhaus könnte genannt werden.

Diese Art von Trögen hat mir aber niemals gefallen, und ich habe sie aus allen unsern Zuckerfabricken, oder wo ich nur ersucht ward einige Verbesserungen zu machen, hinwegschaffen lassen: denn sie beschmutzen nur beynahe allemal die Abdachung (glacis), und die Raffinirer und Neger nehmen dieses zum Vorwande sich zu entschuldigen, wenn man sie ihrer Nachläßigkeit wegen, die Abdachung nicht sonderlich rein zu halten, bestraft. Aus diesem Grunde

hatte ich alle Abdachungen in unsern Zuckerfabricken mit bleyernen Ueberzügen (nappes de plomb) versehen lassen, welche ganz gleich und ohne Trog waren. Den Schaum ließ ich aber in Kufen (bailles), das heißt in eine Art halbeymerigter Tonnen, ohne Handhabe, füllen, welche acht Zoll hoch waren, und vierzehen bis fünfzehen Zoll im Durchschnitte hatten. Man hielt solche neben jedem Kessel in Bereitschaft, und leerte den Schaum, je nachdem er beschaffen war, entweder in eine Rinne, wodurch er in die Zuckersiederey geleitet wurde: oder man verwahrte denselben in Böttichen (canots), oder in einem ausdrücklich hierzu eingemauerten, und von den übrigen abgesonderten Kessel, in welchem er alle Morgen, wie ich zu seiner Zeit melden werde, gesotten wurde.

Die solchergestalt eingerichteten Abdachungen können viel leichter gereinigt werden. Es ist auch schlechterdings nothwendig in diesem Puncte die genaueste Sorgfalt anzuwenden, und sich nicht allzusehr auf die Raffinirer und Neger zu verlassen, welche es öfters vergessen, oder zum großen Nachtheile von ihres Herrn Zucker, gar unterlassen, als worein sich dieser Schaum hernach wieder ergießt, und den Zucker fast allemal verderbt. Uebrigens ist es nicht im mindesten schwer, diese Abdachung (glacis) sowohl als die

die Kessel, rein zu halten. Man darf ja nur eine Butte voll Wasser in die Kessel, so wie sie leer werden, gießen, solche alsdann nebst ihrer erweiterten Oeffnung (euvage) und Abdachung, rechtschaffen auswaschen, und mit dem Besen abreiben lassen. Hierauf muß man das Wasser mit dem Löffel wieder herausnehmen, um versichert zu seyn, daß der Zucker nicht fett werde, noch irgend einigen übeln Geschmack, oder Schmutz an sich nehmen. Uebrigens braucht man zu dieser Arbeit, wenn sie auch fünf bis sechsmal sollte wiederholt werden, in vier und zwanzig Stunden keine vollkommene halbe Stunde.

Die Kessel sind von rothen Kupfer, und ihre Dicke richtet sich nach der Größe. Ein Kessel von dreyhundert Pfunden im Gewichte, wird am Rande herum ohngefähr so dick als ein Thaler, auf dem Boden hingegen, etwas mehr als zweymal so dick seyn. Die Batteriekessel sind viel dicker. Sie werden gegossen, und zwar aus einem Stucke. Die übrigen Kessel hingegen, bestehen aus verschiedenen, mit dem Hammer geschlagenen Stücken, welche hernach mit Nietnägeln die platte Köpfe haben, zusammengefügt werden.

In Ansehung des Preises, hat es mit diesen Kesseln, wenn man solche auf den Inseln

kauft, die nehmliche Beschaffenheit, als mit den übrigen Kaufmannsgütern, welche im Preise steigen oder fallen, je nachdem es Krieg oder Frieden ist: auch nachdem die Kaufleute einen großen Vorrath davon liegen haben, und die Käufer baare Zahlung leisten können, oder es lange Zeit wollen damit anstehen lassen. Ich habe das Pfund um fünf und vierzig bis funfzig Sous (zwey und funfzig Kreuzer, bis zu einen Gulden und neun Kreuzer) gekauft: während ich solches an andere, um vier Franken (einen Gulden und funfzig Kreuzer) und noch höher, habe verkaufen sehen.

Einige Jahre vor meiner Abreise von den Inseln, hatte man eiserne Kessel dahin gebracht: diejenigen welche dergleichen gekauft hatten, waren ihrer Versicherung nach, sehr wohl damit zufrieden. Man hat zwar in der That diesen Vortheil dabey, daß sie wenig kosten, und dem Verbrennen nicht unterworfen sind, und daß man, wenn die Mühle Sonnabends um Mitternacht gehemmt wird, solche nicht mit Wasser anfüllen darf, wie bey den kupfernen Kesseln geschehen muß, welche sonst ohne diese Vorsicht verbrennen würden. Auf der andern Seite hingegen haben sie den Fehler, daß, wenn sie einmal erhitzt sind, ein Löffel voll kaltes Wasser schon hinreichend ist, solche entzwey

zu

zu sprengen. Man sieht sich also immer genöthigt, den großen, oder ersten Kessel, von Kupfer zu haben, weil der Zuckerrohrsaft, wenn er aus dem Troge, oder Canote kommt, worein er von der Brucke herab ist aufgefangen worden, gerade in diesen Kessel lauft.

Ueberdieses sind diese Kessel immer schmutzig, indem sich das Fett vom Zucker und dessen Schaum leicht anhenkt, davon sie nur mit großer Mühe wieder können gereinigt werden, wobey man zugleich Schiefern mit loßreißt, welche hernach, wenn der Kessel leer und heiß ist, hineinfallen. Drittens endlich, sind solche ganz und gar unbrauchbar, so bald sie nur einmal Risse bekommen haben: denn man ist weder im Stande sie flicken, noch etwas anderes daraus machen zu lassen.

Seit meiner Abreise von den Inseln, hat man sich einer Gattung von Oefen zu bedienen angefangen, welche gut zu heitzen sind, und wenig Holz brauchen. Ich habe zwar diese neuerfundenen Oefen nicht selbst gesehen, und diejenigen welche mir solches gesagt haben, waren ausser Stand sich so deutlich auszudrücken, daß ich hier eine Beschreibung davon machen könnte. Nichtsdestoweniger mag er wie ich vermuthe, weiter nichts als ein verbesserter, oder erweiterter Entwurf desjenigen Ofens seyn, des-

sen man sich auf einem königlichen Schiffe zum kochen bediente, und wovon ich nachfolgende Beschreibung mittheilen kann.

Diese Maschine, welche ohngefähr fünf Schuhe lang, zween Fuß breit und drey Schuhe hoch seyn wird, war ganz von Eisenblech zusammengesetzt. Die obere Platte davon, welche horizontal lag, hatte fünf bis sechs Oeffnungen von verschiedener Größe, worein Häfen, Kesselpfannen (casseroles), und anderes Küchengeschirr, so genau eingepaßt waren, daß von dem untergeschürten Feuer nicht der mindeste Rauch durchschlagen konnte. Auf der einen Seite war die Maschine nach ihrer ganzen Breite offen: allein diese Oeffnung war nur einen Fuß hoch, und ward mit einer eisernen Thüre verschlossen. Die andere Seite hatte gegen oben zu, nur eine kleine Oeffnung, welche mit einem Rohre versehen war, den Rauch durchzulassen.

Der Boden, oder Feuerheerd von dieser Maschine, hatte aber mit ihrem Obertheile keine gleiche Richtung, sondern stieg immer nach Art einer Treppe in die Höhe, und endigte sich bey der andern Ecke, ohngefähr einen Fuß weit von ihrer Oberfläche. Man zündete das Feuer ein wenig innerhalb des Thürchens an, wo Flamme und Hitze, indem sie dem Abhange des Bodens folgten,

folgten, sich nach der ganzen Länge desselben ausbreiteten, und alles was oben darauf stund, erwärmten. Da sich nun das Feuer eingeschlossen befand, wirkte es auch weit kräftiger und stärker: man konnte daher mit sehr wenigen Holze, fünf bis sechs Häfen in Sud bringen.

Das Gebratene wurde vor dem Ofenloche zubereitet, vermittelst einiger eiserner Haken, welche konnten herausgezogen werden, und anstatt der Feuerböcke dienten, die Bratspiese darauf zu legen. Unter dem Abschusse hatte man einen Ofen, und noch mehr andere Bequemlichkeiten angebracht. Nach diesem Muster hatte man also vielleicht die neuen Oefen gebaut, den einige Einwohner auf ihren Zuckerfabricken haben machen lassen, und wobey sie sich, wie man mir wenigstens versichert hat, sehr wohl befunden haben.

Indessen hat man doch den Engelländern vorzüglich die Verbesserung dieser Erfindung zu danken, deren Vortheile um so ansehnlicher sind, da man bey täglich mehr zunehmender Seltenheit des Brennholzes auf den Inseln, sich zuletzt würde haben gezwungen gesehen, entweder das Zuckersieden aufzugeben, oder von den Inseln der Wilden hierzu das benöthigte Holz zu holen, welches den Einwohnern so-

wohl große Mühe als Unkosten würde verursacht haben. Hier ist sie also, nebst den Grundriß, Durchschnitt und Einrichtung für eine Zuckersiederey von fünf Kesseln.

Wenn man also hier eine nach gewöhnlicher Art eingerichtete Zuckersiederey annimmt, wo sich in der dicken Hauptmauer, anstatt der durchgebrochenen Ofenhöhlungen, nur der einzige Ofen zum Batteriekessel befindt, dessen Ofenloch achtzehen Zoll breit, und zwanzig Daumen hoch ist. Durch diesen einzigen Ofen werden also die übrigen Kessel insgesammt geheizt, und zwar vermittelst eines Rohrs, welches von einem Ofen zum andern eines jeden Kessels durchaus lauft, und sich zuletzt in einen Rauchfang endigt, der unmittelbar nach dem großen Kessel, über das Schirmdach der Oefen hinausragt.

Der untere Durchschnitt von den Oefen, des großen, Reinigungs (propre), Laugen und Syropkessels, muß aber mit dem obern Durchschnitte eines jeden dieser Kessel, übereinkommen. Wiewohl nun der sogenannte Batteriekessel, der kleinste unter diesen fünfen ist, so muß doch der Durchschnitt seines Ofens, unten viel grösser seyn, denn jener vom Ofen des grössern Kessels, und sechs Zoll tiefer seyn, ohne einen Feuerrost zu haben, als die Oefen der

vier

vier übrigen Kessel, welche in gleicher Linie stehen. Auch darf ein jeder Ofen dieser vier Kessel, nur eine einzige Oefnung haben, ohngefähr einen Fuß ins Viereck groß, welche bloß dazu dient, die von der heftigen Flamme dahingeführte Asche heraus zu nehmen.

Ehe man noch in den Ofen des Batteriekessels Feuer schürt, müssen diese Oeffnungen vorher genau mit ein paar Steinen und Thonerde vermacht werden: damit weder die Luft dadurch eindringen, noch die Flamme auf welche Art es auch immer geschehen könnte, herausschlagen kann. Die Oeffnung unter dem Ofen der Batterie, dient zum Aschenloche, wo sich die Asche des verbrannten Holzes sammlet, welche zwischen den Feuerrost durchfällt.

Hierbey ist noch zu bemerken, daß die Röhre welche von einem Kessel zum andern sich erstreckt, und bey dem Batteriekessel zwanzig Zoll breit ist, bis zum großen Kessel, immer dünner wird. Hier nimmt der Kanal des Rauchfangs seinen Anfang, welcher über die ganze Höhe desselben (sur toute la hauteur) vierzehn Zoll hinaus ragt. Die mit Gewalt angezogene Luft des Schornsteins, erhebt sich also oben drüber, und hat, da sie auf solche Art zusammen gepreßt wird, Zeit sich unter jeden Kessel aufzuhalten, und ihn eben so gut in Sud zu bringen, als ob

unter

unter jedem derselben ein besonderes Feuer aufgeschürt würde, wie man es in den alten Zuckersiederenen noch antrift.

Unter dem Rauchfange ist eine viereckigte Oeffnung, acht bis neun Zoll groß, wodurch man die Asche herausnimmt. Diese Oeffnung muß eben so genau als die übrigen Aschenlöcher, ehe man das Feuer im Ofen anzündt, verstopft werden: denn alle Luftlöcher wodurch der Wind eindringen kann, sind dieser Art von Oefen vollkommen entgegen.

Das Mauerwerk vom Boden bis zum Aschenloche des Rauchfangs, dessen Größe acht bis neun Zoll ins Viereck beträgt, ist eine Queermauer, welche gedachten Rauchfang stützt, und höher oder niedriger seyn muß, je nachdem die Zuckersiederey mehr oder weniger Kessel hat. Das heißt, ein Rauchfang der zu fünf bis sechs Kesseln gehört, muß drey bis vier und zwanzig Fuß hoch seyn: dahingegen einer der nur vier Kesseln dient, bloß neunzehn bis zwanzig Schuhe hoch seyn darf.

Es beruhen aber alle diese Verhältnisse der Bogengewölbe; Röhren; Durchschnitte der Oefen; des Ruckstandes eines Kessels vom andern; und der Höhe des Rauchfangs, schlechterdings von der Anzahl der Kessel, und ihres Durchschnitts. Hierinnen also besteht eigentlich

lich die Geschicklichkeit des Werkmeisters der den Bau aufführt.

In Zuckersiederenen wo nur vier bis fünf Kessel sind, müssen die Oefen des Batteriekessels, als in welchem allein Feuer geschürt wird, an einer Ecke, der Rauchfang aber, auf der entgegenstehenden Seite befindlich seyn. Dagegen wird in solchen Zuckerfabricken wo man zehen Kessel stellen kann, welche in der nehmlichen Zuckersiederey zwo Geräthschaften (equipages) ausmachen, mitten unter dem Schirmdache der Oefen, und hart an der Mauer, ein Rauchfang mit zwey Rohren aufgeführt, welche einerley Länge haben müssen, weil ein jedes von diesen Rohren zu fünf Kesseln dient.

Dieses ist sehr nützlich und bequem, weil man zu gleicher Zeit in beyden Geschirren (equipages) kann arbeiten lassen, indem man auf den zwey Ecken, wo die Batteriekessel stehen, unterschürt. Wofern aber dieses geschehen soll, muß die Mühle in hinreichender Menge den Zuckerrohrsaft liefern, welches auch bey Wassermühlen denen es nicht an Wasser fehlt, und wenn eine genugsame Anzahl von Sclaven vorhanden ist, nicht schwer hält. Eine Siederey von zehen Kesseln hat noch den Vortheil, daß man, wenn allenfalls durch irgend einen ohngefähren Zufall, an der einen von beyden Geräth-

räthschaften etwas sollte verdorben worden seyn, doch mit der Arbeit deswegen nicht darf aufhören lassen, sondern sich des andern Geräths bedienen kann, indem nur das Feuer von einem Orte zum andern gebracht wird.

Es giebt auch einige Zuckerfabricken wo nur neun Kessel können eingemauert werden, welches gleichfalls zwo Geräthschaften ausmacht: eine von fünf, die andere hingegen zu vier Kesseln. Der einzige Unterschied der Oefen besteht indessen darinnen, daß hier der Rauchfang nicht gerade mitten im Gebäue kann aufgeführt werden, sondern zwischen den beyden Geräthschaften der Kessel stehen muß. Da sich nun auf der einen Seite fünf, auf der andern hingegen nur vier Kessel befinden, muß solcher ein doppeltes Rohr haben, dasjenige Ofenrohr welches zu den vier Kesseln gehöret, muß aber viel kürzer seyn, als jenes zu den fünf übrigen Kesseln. Man muß sich also hierinnen nach den oben von uns angezeigten Verhältnissen richten. Indessen ist aus allen unsern bisherigen Erzählungen so viel abzunehmen, daß man diese neuen Oefen, mit Recht, Oefen einer nach Englischen Fuß eingerichteten Zuckersiederey, nennt.

Um den Artickel von Zuckerfabricken zu vollenden, muß ich hier noch von den mancherley Benennungen der Kessel, nebst den zur Ver-

fer-

fertigung des Zuckers erfoderlichen Geräthschaften, und wozu man jedes braucht, einige Nachricht ertheilen.

In den Zuckersiedereyen wo sechs Kessel sind, wird derjenige, welcher den Zuckerrohrsaft empfängt, wenn er aus dem Troge, oder Canote kommt, wo solcher zuerst, indem er von der Mühle herabtropft, ist gesammlet worden, der große Kessel (la Grande) genannt. Er ist auch in der That der größte unter allen. Der neben den großen Kessel stehende, heißt der Reinigungskessel (Propre). Man giebt ihm aber deswegen diese Benennung, weil der Zuckerrohrsaft, nachdem er im grössern Kessel bereits ist abgeschäumt worden, und sich durch die Asche und den Kalk welche darunter gemengt wurden, zu reinigen angefangen hat, durch ein Tuch in diesen Kessel geseyhet wird. Wenigstens geschieht dieses in den Zuckersiedereyen wo man weißen Zucker verfertigt. Da er nun hierdurch von dem gröbsten Unflate, dicken und schwarzen Schaume, der insgesammt im großen Kessel zurück bleibt, gereinigt wird: so ist dieser zweyte Kessel auch viel netter und reiner als der erstere.

Der dritte Kessel wird der Laugenkessel (Lessive) genannt, weil man in diesem hier, eine gewisse starke Lauge in den Vesou zu gießen

an-

anfängt, wodurch er geläutert wird. Die Unreinigkeiten sammlen sich davon auf einen Haufen, und steigen in die Höhe, wo sie alsdann mit einem Schaumlöffel herunter gefaumt werden.

Den vierten Kessel nennt man Flambeau, (oder den Leuchtkessel). Der Vesou welcher aus dem dritten Kessel dahineinkommt, wird hier noch mehr gereinigt, und durchs Einsieden klärer und lauterer. Weil nun unter diesem Kessel ein weit stärkeres Feuer gemacht wird, so bekommt er auch viel hellere und durchsichtigere Blasen, als er in den vorherigen Kesseln gehabt hatte.

Der fünfte Kessel heißt der Syropkessel (le sirop). Der Vesou welchen man aus dem Flambeau in diesem Kessel füllt, erlangt daselbst seine gehörige Festigkeit und Dickung. Hier wird er vollends gereinigt, und zu einem Syrope gekocht.

Der sechste Kessel endlich hat den Namen Batterie. In diesem letztern Kessel wird der Syrop gänzlich ausgekocht, und ihm vermittelst der Lauge und eines von Kalk und Alaun zubereiteten Wassers, welches man hineingießt, was allenfalls noch für Unreinigkeit darunter seyn möchte, gar benommen. Wenn er sich nun seiner Vollkommenheit nähert, wirft er große Blasen, und steigt so hoch, daß er aus

dem

dem Kessel laufen würde: man sieht sich daher genöthigt ihn mit einem Schaumlöffel in die Höhe zu ziehen, damit er Luft bekommt und sich nicht neben herum auf dem Erdboden verbreiten kann. Nun hat diese Bewegung viel ähnliches mit dem Abklopfen, und daher dieser Kessel worinnen es geschieht, den Namen Batteriekessel überkommen.

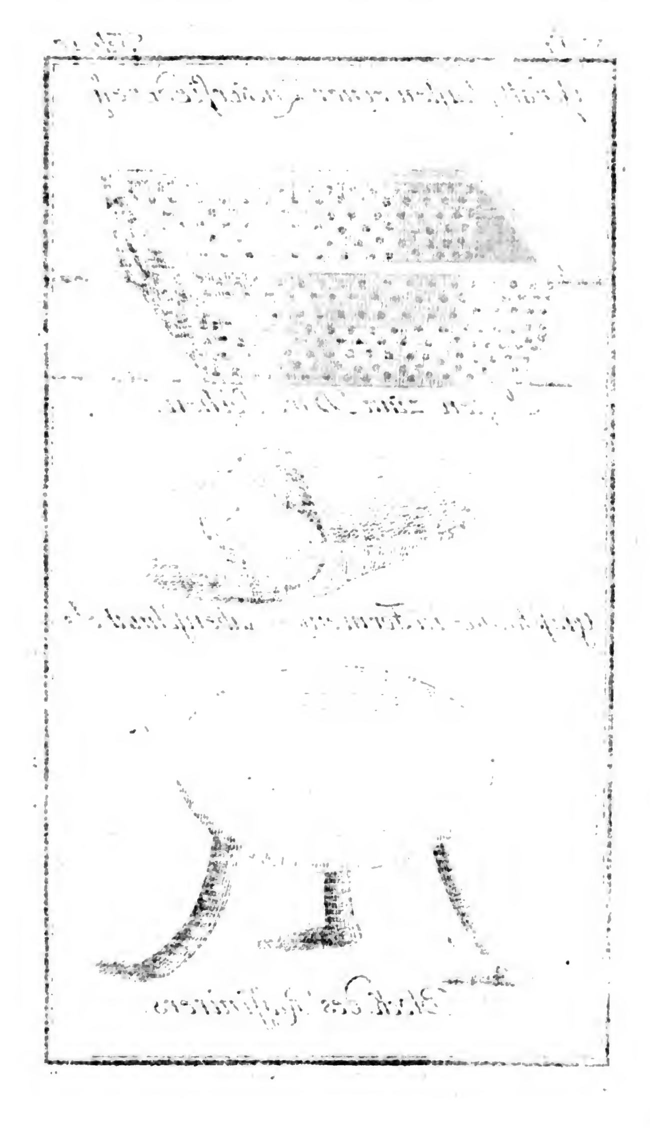
In den Zuckerfabricken wo sieben Kessel vorhanden sind, zählt man zween Leuchtkessel (Flambeaux): den größern und kleinern. Dahingegen man in jenen Zuckersiedereyen welche nur fünf Kessel haben, keinen Laugenkessel darunter rechnet. Seine Stelle versieht der Reinigungskessel, (Propre). In diesem Kessel wird also angefangen die Lauge in den Vesou zu gießen, nachdem man solchen vorher hat durch ein Tuch laufen lassen. Wo aber nur vier Kessel in einer Zuckersiederey sind, so versieht der Reinigungskessel (la Propre), zugleich die Stelle des Laugen (Lessive), und Leuchtkessels (Flambeau): worinnen man den Vesou so lang kocht und reinigt, bis er tauglich befunden wird, in den Syropkessel geschöpft zu werden.

Funfzehntes Kapitel.

Von dem übrigen Geräthe einer Zuckersiederey: nämlich Kühlkesseln (rafraichissoirs); Rabenschnäbeln (becs de corbin); Löffeln; Schaumlöffeln; Durchschlagkästen (caisses à passer); Seihtüchern (blanchets); Laugenfässern; Pfriemen (poinçons); und Zuckermessern (couteaux à sucre). Art den Zucker zu probiren ob er vollkommen ausgekocht ist, oder nicht.

Die Geräthschaften der Zuckerfabricken bestehen aber aus Kühlkesseln (rafraichissoirs); Rabenschnäbeln (becs de corbin); Löffeln; Schaumlöffeln; Durchschlagkästen (caisses à passer); Seihtüchern (blanchets); Laugentonnen, oder Fässern; Pfriemen (poinçons), und Zuckermessern (couteaux à sucre). Das übrige Zugehör welches in Zuckersiedereyen erfodert wird: als Häfen; Zuckerformen; Halbkufen (bailles); Canots; Spaten (louchets); Pagallen und Besen, soll im nächstfolgenden Kapitel von mir beschrieben werden. In den großen Zuckersiedereyen, hat man noch andere besondere Kessel,

worin-




Geräthschaften einer Zuckersiederey.
Kasten zum Durchseihen.
Giesskanne in Form eines Rabenschnabels.
Block des Raffinirers.

worinnen der Zuckerschaum und Syrop abgekocht wird.

Die Kühlkessel (rafraichissoirs) sind von rothen Kupfer, haben eine runde Form, und einen ganz flachen Boden. Ihr Durchschnitt beträgt drey bis vier Schuhe: die Höhe aber des Ranfts, zwölf bis achtzehn Daumen. Sie haben zween bewegliche kupferne Ringe, damit man sie allerwärts hintragen kann. In wohleingerichteten Zuckerfabricken müssen zum wenigsten sechs dergleichen Abkühlungskessel vorhanden seyn, damit man, wenn weißer Zucker verfertigt wird, die Syrops darinnen kann auskühlen lassen.

Die Rabenschnäbel (becs de corbin), sind gleichfalls aus rothen Kupfer gemacht. Ich kann sie nicht besser beschreiben, als wenn ich solche mit einer Hutform vergleiche, woran drey Viertheile des Rands, hart an der Schnur (au ras du cordon) sind weggeschnitten, der vierte Theil hingegen ausgedehnt, und wie ein Schnabel ist eingebogen worden. Gemeiniglich haben sie einen Fuß im Durchschnitte, und sind acht bis neun Zoll tief. Ihr Boden ist ganz platt, und der Schnabel sticht um sieben bis acht Daumen über den Umfang hervor. Sie haben eine Handhabe, oder einen unbeweglichen

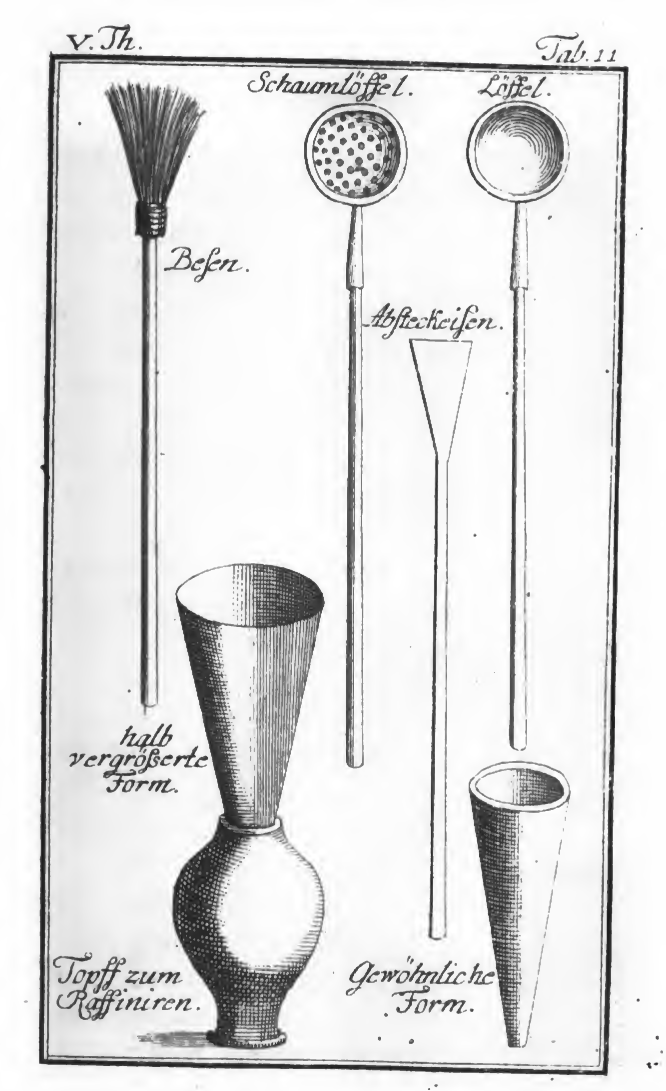
Griff von Eisen, oder Kupfer, der auf jeder Seiten befestigt ist.

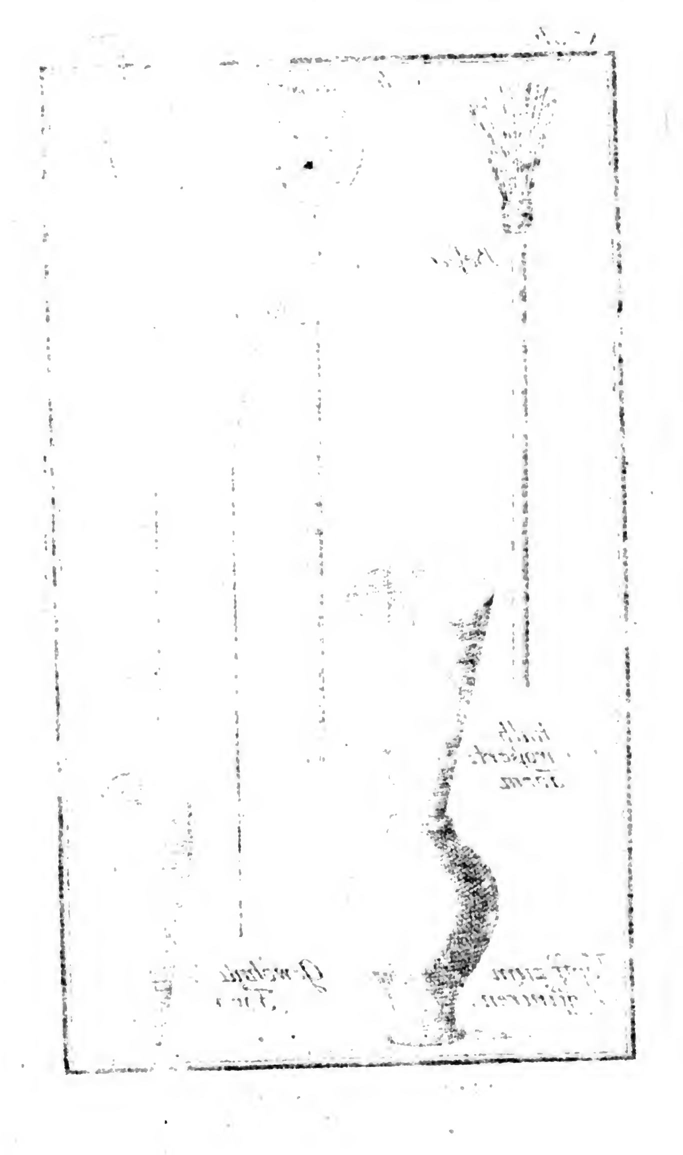
In dieses Instrument füllt man den Zucker, wenn er aus dem Kühlkessel kommt, um solchen in die Formen oder Canots zu bringen, und ihn ohne Gefahr, denselben entweder auf den Boden, oder sich gar auf die Füße zu schütten, herauszugießen. Der Zucker lauft nämlich über den Schnabel hinweg, bis in das hierzu bestimmte Gefäs, ohne daß man Ursach hat zu befürchten, es möchte etwas davon neben heruntertropfen.

Die Löffel sind rund, beynahe in der Gestalt eines Hutes. Sie haben acht bis neun Zoll im Durchschnitte, und sind sechs bis sieben Zoll tief. Der obere Rand ist auswärts mit einem eisernen Reife umgeben, welcher ganz herumgeht, und sich zuletzt in einen hohlen Stiel endigt. In diesen Stiel, welcher einen Fuß lang ist, wird der äußere Theil des Handgriffs gestoßen, und festgenagelt. Es muß solcher jedoch von einem gleichen und zähen Holze, fünf Schuhe lang, und anderthalb Zoll dick seyn.

Dieser Löffel bedient man sich den Saft aus einem Kessel in den andern zu füllen. Mithin ist eine lange Handhabe nothwendig daran, um den Kessel bis auf den Grund ausschöpfen zu können. Man nimmt auch mit diesen Löffeln den Zucker aus den Kühlkesseln heraus, und

gießt


Schaumlöffel.
Löffel.
Besen.
Absteckeisen.
halb vergrösserte Form.
Topff zum Raffiniren.
Gewöhnliche Form.



gießt solchen damit in die Rabenschnäbel. Mehrentheils werden sie, so wohl als die Schaumlöffel, von rothen Kupfer verfertigt.

Wozu man die Schaumlöffel braucht, ist ohnehin schon bekannt genug, daß ich es also für etwas ganz überflüssiges halte, weiter etwas davon zu melden. Es wird damit der Schaum und andere Unreinigkeiten welche noch im Safte befindlich seyn mögen, und sowohl von der Hitze des Feuers, als durch die starke Lauge in die Höhe getrieben werden, herabgenommen. Sie werden von neun bis zwölf Zoll breit im Durchschnitte gemacht, unten verwahrt man sie mit einem eisernen Stabe, der ringsherum lauft, und sich zuletzt auf einen Stiel endigt, fünfzehen bis sechszehen Zoll lang, dessen äußerste Spitze einen Schaft vorstellt, worein das untere Theil der Handhabe gesteckt wird, welche eben so lang ist als an den Löffeln.

Die Löcher welche hineingebohrt werden, sind nach Beschaffenheit der Kessel wozu man solche Löffel braucht, von unterschiedlicher Weite. Diejenigen Löffel, deren man sich zum abschäumen des großen, des Reinigungs, und des Laugenkessels bedient, sind anderst gebohrt, als jene zu den übrigen Kesseln. Ihr Durchschnitt beträgt eine bis drey Linien.

Ein jeder Kessel muß seinen besondern Löffel, Schaumlöffel, und Besen haben, diese Instrumenten werden überzwergs auf Stangen gelegt, die man durch die Pfeiler (supports) steckt, welche an die Träger (sommiers) des Balkwerks festgenagelt sind. Sie stehen fünf bis sechs Fuß oberhalb der Kessel, damit man dieselben, so oft man etwas davon nöthig hat, bequem herabnehmen, und wiederum hinauflegen kann.

Die Besen werden von den Blättern des Latan oder Palmbaumes verfertigt. Man befestigt diese Blätter zu äußerst an einem Stiele, der sechs Fuß lang ist. Die Besen an sich selbst sind ohngefähr neun bis zehen Zoll lang, und drey Zoll dick.

Die Käste worinnen man den Saft durchlaufen läßt, ist vier Fuß lang, und zween bis dritthalb Schuhe breit. Ihre Tiefe beträgt hingegen achtzehen bis zwanzig Zoll. Im Boden und in die Seitenbretter, welche von einem festen Holze das nicht färbt müssen gemacht werden, bohrt man mit einem Hohlbohrer so viele Löcher als nur ohne das Holzwerk allzustark zu schwächen, geschehen kann, nachdem sie vorher mit Schwalbenschwänzen sind zusammengefügt (assemblés à queue d'hironde), und recht fest genagelt worden. An beyde En-

de

de des Bodens werden ein paar dicke viereckigte Leisten befestigt, damit die Küste oben auf der Abdachung (glacis), zwischen dem ersten und zweyten Kessel aufrecht stehen kann.

In dieser Küste nun wird das Seihtuch (blanchet) ausgebreitet, worein man den Saft gießt, nachdem solcher vorher im großen Kessel rechtschaffen ist abgeschäumt worden, damit wenn er durch dieses Tuch lauft, aller Schmutz und andere grobe Unreinigkeiten welche er noch bey sich führen könnte, darinnen zurück bleiben möchten.

Diese Filtrirtücher (blanchets), werden aus einem groben, weißen, Ehlenbreiten wollenen Tuche verfertigt. Sie werden anderthalb Ehlen lang gemacht, und um solche desto mehr zu verstärken, von einer Ecke zur andern, kreuzweise, ein vier Finger breiter Strief von grober Leinwand darauf geneht. Rings herum wird noch eine Leiste von der nämlichen Leinewand, einen Schuh breit, festgeneht, damit man das Seihtuch hin und her ziehen kann, um den Saft desto besser durchzuseihen, ohne solches zu zerreisen, wie es ganz unfehlbar geschehen würde, wenn es nicht durch diesen kreuzweisen Streif, und die rund herum genehte Leinwand wäre stärker gemacht worden.

Ein solches Seihtuch kann aber nicht öfter als zu einem Kessel gebraucht werden, worauf man es waschen und trocknen muß, ehe man wieder frischen Saft zum filtriren hineingießen darf, indem nichts durchlaufen kann, so lang sie naß sind. Es müssen daher in einer Zuckerfabrick wo rechtschaffen gearbeitet wird, immer sechs dergleichen Filtrirtücher vorhanden seyn. Ferner ist hierbey noch zu bemerken, daß, wenn man sich dieser Seihtücher drey bis vier Monathe lang bedient hat, ihre Wolle dadurch abgesengt wird. Sie werden folglich dünn und unbrauchbar, indem die Unreinigkeiten eben so leicht als der Saft durchlaufen: man findt sich daher genöthigt solche mit neuen zu verwechseln, und die alten zu etwas anderes zu gebrauchen, sobald man sie in der Mitte verbrannt, und von Haaren entblößt sieht.

Das einzige Mittel worinnen man hier sparsam seyn kann, ist, wenn man das Filtrirtuch die ganze Länge herunter entzweyschneidt, und die beyden entgegenstehenden Seiten wieder zusammennehet, welche folglich in die Mitten kommen, und die Dauerhaftigkeit des Tuchs vermehren helfen. Was dieses anlangt, darf man vor allen Dingen nicht karg seyn; weil man sich dieser Seihtücher nur zum weißen Zucker bedient, wo man nicht Vorsicht genug an-

wen-

wenden kann, ihn recht zu läutern und zu reinigen. Wenn diese Filtrirtücher nicht mehr tauglich sind, giebt man solche den Negern und Negerinnen, um sich desto besser bedecken und ihre Kinder hineinwickeln zu können. Diese Gattung von Tüchern wird auf den Inseln nach dem Marktpreise der übrigen Waaren verkauft. Als ich daselbst war, kaufte man die Ehle um sieben Franken. *)

Die Lauge welche man in den Saft gießt, ihn zu reinigen, ist eines der wichtigsten Stücke von der Wissenschaft eines Raffinirers. Gemeiniglich bedient man sich eines leeren Fleisch oder Proviantfasses, worinnen sie angesetzt wird. Wenn man aber ein eigenes Gefäß hierzu will machen lassen, so giebt man ihm die Figur eines abgestutzten Kegels. Es wird drey Fuß hoch, und im größten Durchschnitte zween Schuhe weit gemacht, wobey es immer bis auf sechs Zoll, als dem kleinsten Durchschnitte, abnimmt, und in der Mitte desselben eine Oeffnung eines halben Zolls groß, bekommt.

Mit dem einen Theile wird dieses Fäschen auf ein niedriges Stühlein gesetzt, welches gerade so weit durchbrochen ist, daß es bequem

 hinein-

*) Sieben Franken betragen nach deutschem Gelde, drey Gulden, zwölf und einen halben Kreuzer, Rheinischer Währung. Uebers.

hineinpaßt. Unter das Loch stellt man ein anderes Geschirr, um die Lauge so wie sie herauslauft darinnen aufzufangen. Wenn nun das Laugenfaß, auf das Stülchen, oder auf den Dreyfuß ist gesetzt worden, alsdann wird das Spundloch mit einer Menge langer und ganzer Strohhalme verstopft. Hierauf legt man eine Schicht von nachfolgenden Kräutern hinein, nachdem man solche vorher zwischen den Händen zerrieben, und klein gehackt hat.

Das erste darunter ist das sogenannte Kornkraut (herbe a blé). Dieses Kraut wächst Büschelweise wie das Korn, welches erst seit drey bis vier Monathen aufgegangen ist, mit welchem es ungemein viel Aehnlichkeit hat. Man reißt aber allemal den ganzen Büschel nebst der Wurzel heraus, welche sehr klein ist.

Das zweyte Kraut wird Pickenkraut (herbe à pique) genannt. Es hat diese Pflanze einen geraden Stengel, so dick als das Rohr von einem Gänskiele, und ist fünfzehen bis achtzehen Zoll hoch. An der äußersten Spitze kommt ein Blatt zum Vorscheine, welches in Ansehung der Festigkeit und Farbe, mit dem Sauerampferblatte übereinkommt, und übrigens dem Eisen von einer Picke gänzlich gleich sieht.

Das

Das dritte Gewächs endlich, ist die sogenannte übelberüchtigte Pflanze (la mal-nommée). *) Dieses Kraut ist dünn, zart, und beynahe eben so kraus als die Haare der Neger. Von diesen dreyerley Arten Kräutern, wird von einem so viel als vom andern, nebst einigen Trümmern von der Brennen verursachenden Lianne (lianne brulante), genommen. Diese Lianne ist zwar eine Gattung Epheu, hat aber zärtere und dünnere Blätter, und ein viel schwammigteres Holz, als der Europäische Epheu. Es werden vorher sowohl die Blätter als das Holz ein wenig zermalmt, ehe man solche in die Tonne legt.

Mit diesen vier Arten von Kräutern, wird also der Boden des Fasses bis auf drey Viertel

seiner

*) Ich habe zwar sowohl wegen dieser Pflanze, als der beyden andern, herbe à blé, und herbe à pique, die besten ältern und neuern botanischen Werke und Realwörterbücher nachgeschlagen, auch einen hiesigen gelehrten Kräuterkenner darüber zu Rath gezogen: allein nirgends den eigentlichen Namen dieser Pflanzen in Erfahrung bringen können. Labat mag also, wie ich hieraus nicht ohne Grund vermuthe, diese Benennungen ihm ganz unbekannter Kräuter, vielleicht selbst erfunden haben. Uebers.

seiner Tiefe belegt, hernach aber eine Schicht Asche eben so dick darüber gestreut, wozu man die Asche vom besten Holze welches nur ist verbrennt worden, erwählt. Dergleichen sind zum Beyspiele, der Kastanienbaum; das sogenannte rothe und caraibische Holz; der Seetraubenbaum (raisinier); der Pomeranzenbaum, und andere harte Holzarten, wovon die Asche und Kohlen viel Salztheile enthalten. Auf diese Lage von Aschen, wird eben so dick, eine Lage ungelöschter Kalk gelegt, und oben darauf wieder eine frische Lage von den nämlichen Kräutern. Hierzu fügt man noch ein oder zwey Stücke vom Indianischen Blumenrohre (cannes d' Inde), oder giftigen Aron (seguine batarde) welche im Feuer abgeschwelkt, und in Scheiben so dick als ein Thaler geschnitten werden.

Diese Pflanze wächst am Ufer der Moräste. Sie hat einen runden, ohngefähr Daumensdicken Stengel. Ihre Haut ist sehr dünn und überaus grün, das Innere ist weiß, ziemlich dicht, und mit einem ganz außerordentlich beißenden Safte angefüllt, der in alle leinene und wollene Zeuge, wo nur ein Tropfen davon hinkommt, einen sehr häßlichen Flecken macht, der nicht mehr kann herausgebracht werden. Ihre Blätter sind was die äußerliche Gestalt anlangt,

den

den Lauch (porée) oder Bette (bette) Blättern vollkommen ähnlich. Allein sie sind viel grüner und glätter, und haben beynahe ganz unmerkliche Fasern. Man legt aber die Blätter nicht mit in die Lauge. Alle diese Kräuter sind außerordentlich scharf und fressend.

Auf solche Art füllt man das Fäßchen Schichtenweise mit Asche, Kalk und Kräutern, bis es ganz voll wird, und oben darauf wird noch eine Lage von diesen Kräutern gestreuet, welche vorher rechtschaffen sind zerrieben und klein gehackt worden. Wenn man Aschen dazu nimmt, welche erst frisch aus dem Ofen gekommen, und also noch ganz glühend heiß ist, so wird das Fäßlein nur mit kalten Wasser angefüllt: wenn aber die Asche bereits kalt ist, so muß das Wasser vorher siedend gemacht werden, ehe es in das Faß gegossen wird.

Unter das Loch welches mit Stroh ist verstopft worden, setzt man einen irrdenen Topf, oder sonst ein Geschirr, um das heraustropfende Wasser hierein aufzufangen, welches man wieder ins Faß gießt, und über die darinnen befindlichen Trester laufen läßt, bis diese Lauge so stark wird, daß, wenn man etwas davon mit der Spitze seines Fingers auf die Zunge tropfen läßt, man solches nicht leiden kann, und

die

die Finger dadurch so gelb werden, als ob man sie in Scheidwasser eingetaucht hätte.

Wenn die Zuckerrohre unreif, und eben daher noch fett, und hart zu läutern sind, wird diesen Kräutern, rohes, in Pulver verwandeltes Spießglas, noch beygesellt, diese Materie reinigt zwar den Zucker vortrefflich von allen Schmutze: schwärzt aber dagegen die Lauge, und macht den Zucker grau.

Die Pfriemen (poinçons) deren man sich bedient, den Zucker wenn er in den Formen steht damit zu durchbohren, sind entweder von Eisen, oder von Holz. Ihre Länge beträgt einen Schuh, und fornen, bey ihrem runden, wie ein Knopf formirten Griffe, sind sie ohngefähr Daumens dick. Man nimmt aber deswegen Caraibisches Holz hierzu, weil es nicht allein überaus fest ist, sondern auch sehr lange, hart aneinander liezende Fasern hat.

Die Messer, oder Spaten, womit der Zucker in den Formen herumgerührt wird, sind gleichfalls von Caraibischen Holz. Sie werden drey Schuhe lang, und von einem Ende, bis auf sechs oder sieben Zoll hin, zween Daumen breit gemacht, um anstatt des Griffs zu dienen. Die Spaten selbst, sind in der Mitte fünf Linien dick, und werden gegen die Seiten zu, wie ein stumpfes Messer, immer schmähler.

Man

Man gebraucht sie auch eine Zuckerprobe damit herauszunehmen: das heißt, nachzusehen, ob der Zucker, der sich im Batteriekessel befindt, vollkommen ausgekocht ist, oder nicht. Zu diesem Ende tunkt man das Messer in den Batteriekessel, und nachdem man solches ganz mit Syrop überdeckt wieder herausgezogen hat, berührt man es mit dem Daumen an der rechten Hand, worauf man sogleich mit dem mittlern Finger der nämlichen Hand dahin fährt, wo der Zucker welcher vom Messer ist abgenommen worden, noch auf dem Daumen liegt. Alsdann wird der Finger ganz langsam ausgedehnt, um den anklebenden Zucker in Fäden zu ziehen: der Daumen hingegen, nur ein wenig hin und her bewegt, damit der Zucker hiervon entzweybreche. Je höher nun, oder näher am Finger der Faden bricht, desto weniger Consistenz hat er: je länger hingegen der Faden sich ziehen läßt, desto besser ist der Zucker ausgekocht.

Hierinnen also besteht eigentlich die ganze Wissenschaft des Raffinirers: indem nicht alle Zuckerrohre den nämlichen Grad der Kochung erfodern. Die unreifen Rohre wollen nämlich viel stärker ausgekocht seyn, als jene Rohre, welche eben den rechten Grad ihrer Zeitigung erlangt haben, oder schon überreif sind. Der ungeläuterte Zucker muß ebenfalls weit mehr

ein-

eingesotten werden, als der Zucker welchen man zum Bleichen bestimmt, und daher mit Erde überdeckt hat. Die jungen Zuckerrohre brauchen desgleichen nicht so stark gekocht zu werden.

Wenn der Saft noch fett ist, und sich in Fäden ziehen läßt, so kann aus der gewöhnlichen Probe unmöglich mit Gewißheit erkannt werden, ob er gehörig ausgekocht ist, oder nicht: man muß also solches aus der Figur seiner Blasen abnehmen, welche er aufwirft indem man ihn mit dem Löffel herumrührt. Sieht man ihn recht perlicht, das heißt, wenn er auf dem Rücken des Löffels, viele kleine Blasen wie Saatperlen (semence de perle) gestaltet, und von der nämlichen Farbe, in die Höhe wirft: alsdann ist hieraus zu schließen, er habe die gehörige Dickung erlangt. Weit schwerer hält es mit dieser Kenntniß, wenn man ihn länger als nöthig ist, hat einkochen lassen, indem er alsdann weder Fäden giebt, noch zerbricht. Das einzige Mittel ist, ihn alsdann wieder zu verdünnen. Dieses geschieht, wenn man in den Batteriekessel zwey bis drey Kuffen voll durchgezwungenen Vesou, oder kochenden Wassers schüttet, und denselben alsdann wieder von neuen abzuschäumen anfängt. Mit einem Worte zu sagen, braucht es zuweilen ein ziemliches Nachsinnen bis man den rechten Grad

der

der Einkochung des Zuckers findt: da es hierinnen gleich gefährlich ist, das gehörige Maaß zu überschreiten, oder zu verfehlen. Wenn er zu viel gekocht hat, kann sich der Syrop nicht von seinem Korne losmachen, und der Zucker wird niemals recht weiß werden. Auf der andern Seite hingegen, sinkt sein noch unformirtes Korn mit dem Syrop zu Boden, und verursacht einen sehr großen Schaden.

Sechszehntes Kapitel.

Von den verschiedenen Arten der Zuckerformen, und was hierbey noch zu beobachten ist: desgleichen von den Lampen und ihrem Oele in den Zuckersiedereyen. Beschaffenheit der Absteckeisen (louchets) und übrigen Geräthschaften, die in einer Zuckerfabrick erfodert werden: nicht weniger von den Schirmdächern der Oefen.

Die Formen deren man sich auf den Inseln bedient, werden entweder im Lande verfertigt, oder kommen aus Frankreich, besonders aber von Bordeaux. Diese leztern sind

Mundloch (bouche) haben, welches man sonst den Hals (collet) zu nennen pflegt. Man muß sich aber hüten Füße daran zu machen, wie es bey jenen von Bordeaux gröstentheils geschieht. Denn da diese Füße mehrentheils nur angesetzt sind, werden sie gern loß, und machen den Topf unbrauchbar. Diejenigen Töpfe welche auf den Inseln gemacht werden, sind fünfzehen bis sechszehen Daumen hoch. Ihre Oeffnung hat ohngefähr fünfthalb Zoll im Durchschnitte. Der Boden ist doppelt so groß, und ihr Bauch mag fünfzehen bis sechszehen Daumen weit seyn.

Der Preis dieser Töpfe richtet sich je nachdem man solcher bedürftig ist, oder ob dieselben im Ueberflusse, oder nur in sehr geringer Anzahl vorräthig sind. Gemeiniglich wird der Topf nebst der Forme, im Lande, und zwar wenn man solche in der Fabrick selbst wo sie gemacht werden nimmt, um einen drey Livres, oder halben Laubthaler, verkauft.

Ehe man sich dieser neuen Formen bedient, ist zweyerley dabey zu beobachten. Erstlich muß man solche mit drey Liannen Reifen umgeben, damit sie nicht bersten. Einer davon kommt über den Hals (collet) am Rande ihres weitesten Umfangs: der andere gegen das Drittheil ihrer Länge, der dritte endlich, fünf

bis

bis sechs Zoll oberhalb ihres Endes. Zu diesen Reifen nimmt man eine Art von Liannen, welche so dick als ein kleiner Finger, und wenn sie abgeschält werden, grau sind. Man nennt solche deswegen die Petersilienliannen, weil ihre, wiewohl viel grössere Blätter, den Petersilienblättern ähnlich sehen. Man spaltet solche voneinander, und legt sie doppelt herum, wobey der zweyte Ring den erstern überdeckt.

Der Raffinirer der eine Zuckerform reifen will (cercler), als welche Arbeit ihm eigentlich zukommt, setzt solche auf ein großes rundes Stück Holz, und zwar mit ihrem weitesten Umfange, damit sie von selbst aufrecht stehen bleibe. Man nennt dieses den Boden der Forme, das spitzige Ende hingegen, ihr Haupt. Dieser Kloß ist ein Trumm oder Stock von einem Baume, ohngefähr zween Fuß in Umfang, welchen man besserer Dauerhaftigkeit wegen, einen Schuh dick macht. Man läßt ihn auf drey oder vier Beinen ruhen, welche ohne die Höhe des Stocks zu rechnen, ohngefähr ein paar Schuhe hoch sind, daß also der ganze Stock drey Fuß hoch ist. Wenn nun die Zuckerform solchergestalt auf den Stock gesetzt ist, wird der größte Reif auf die Form gelegt, und durch den Schlägel mit Gewalt so weit hineingetrieben bis er den Kranz (cordon) erreicht hat,

wobey man die Form immer mit der rechten Hand herumdreht.

Dieser Schlägel (chasseoir) wird größerer Dauerhaftigkeit wegen, und einen desto festern Streich damit führen zu können, aus einem harten schweren Holze von gewöhnlicher Länge gemacht, und mit einem runden Handgriffe versehen. Das Treibholz (chasse) ist nichts anders als ein Stück von einer Faßdaube, sieben bis acht Zoll lang, und drey bis vier Daumen breit. Man bedient sich aber der Faßdauben um so lieber hierzu, als eines jeden andern Holzes, weil sie tiefrund (concaves) sind, und sich daher besser an den ausgebogenen Umfang der Form legen.

Auf die nämliche Art wird mit den beyden übrigen Reifen verfahren. Sie werden aber jederzeit enger gemacht, als für den hierzu bestimmten Platz erfodert wird, damit man dieselben mit solcher Gewalt als sie nur immerhin auszuhalten vermögen, hineintreiben kann. Da sich übrigens die Reife von grünen Liannen, strecken, so bleiben sie auch fester anliegen, als wenn sie von dürren gemacht sind.

Das zweyte Stück worauf man bey neuen Zuckerformen zu sehen hat, bestehet darinnen, daß man solche zween bis drey Tage lang, in Canots mit Wasser angefüllt, weichen läßt,

unter

unter welches Zuckerrohrsaft, grober Syrop, und Zuckerschaum gemengt wird, um diese Materie miteinander gähren zu lassen, und hernach Brandtewein daraus zu machen. Diese Zurichtung ist so höchst nöthig, daß, wenn man solche unterläßt, der Zucker welcher in die Formen gegossen wird, so fest darinnen anklebt, daß man ihn unmöglich anderst als Stückweise wieder herausbringen kann, da er in die leeren Luftlöcher der Zuckerformen schlieft. Dieses geschieht aber nicht wenn sie vorher sind eingeweicht worden, indem alsdann diese Luftlöcher von dem erwähnten Safte ausgefüllt und durchdrungen werden.

Alsdann werden diese Zuckerformen mit größter Sorgfalt ausgewaschen, um ihnen den sauern und starken Geruch welchen sie an sich gezogen haben, zu benehmen, und läßt sie, noch ehe man Zucker hineinfüllt, zwölf bis fünfzehen Stunden lang in süßen Wasser liegen. Eben dieses wird beobachtet, so oft man frischen Zucker eingießt, wenn sie auch noch so lang sind gebraucht worden. Das nämliche geschieht auch mit den Häfen. Man ist besorgt sie allezeit auszuwaschen, und hernach umgekehrt auf das Mundloch zu stellen, wenn man vorher den darinnen befindlichen Syrop ausgeleert hat.

Es dörfen aber die Raffinirer ja niemals unterlassen, um den ausgebogenen Ranft des Hafenloches einen Reif zu legen: als welches sie nicht allein in guten Stand erhält, sondern auch verhindert entzwey zu brechen, wenn die Last von einer mit Zucker angefüllten Form hineingesetzt wird. Die gewöhnlichen Formen aus Bordeaux, können dreyßig oder fünf und dreyßig Pfunde Zucker enthalten, welche aber nachdem er ist gebleicht, und im Dörrhause (é uve) getrocknet worden, bis auf zwanzig oder zwey und zwanzig Pfunde zusammenschwinden.

Die verstärkten, oder unächten (bâtardes) Zuckerformen, enthalten doppelt so viel: da man sich aber derselben bloß zum Syropzucker bedient, welcher viel leichter als der Rohrzucker ist, läßt es sich auch nicht so genau bestimmen, wie viel sie etwann fassen möchten, wenn der Zucker gebleicht wird, indem es hierbey ganz allein auf die Geschicklichkeit des Raffinirers ankommt der ihn bearbeitet hat. Dieser kann den Zucker körnicht, dicht, und schwer machen, je nachdem er in seiner Kunst erfahren ist, oder nicht, wie wir solches nachher zeigen werden. Die Formen auf den Inseln enthalten fünfzig bis sechszig Pfunde Zucker, welcher durchs Bleichen nach Beschaffenheit seiner Güte im Gewichte leichter wird.

Man

Man bedient sich in allen Zuckersiedereyen einer Gattung Lampen mit zween Dochten, wozu ohne Unterschied, Fischthran oder Palma Christiöl genommen wird. Nun ist zwar dieses letztere wie ich schon bemerkt habe, etwas theurer, als der Fischthran, dennoch aber weit vortheilhafter zum Brennen, indem es nicht allein weniger Unreinigkeit bey sich führt, sondern auch länger dauert, und ein weit stärkeres und helleres Licht denn obiges Oel verbreitet. Hierauf kann aber in einer Zuckerfabrick nicht sorgfältig genug gesehen werden, da von den Kesseln ein so dicker Rauch aufsteigt, daß man schon um dieser Ursache willen allein, der Hellung höchst benöthigt ist, zumalen wenn weißer Zucker verfertigt wird. Ohne die Lampe des Raffinirers zu rechnen, welche er hinträgt wo es nöthig ist, setzt man allemal zwischen zween Kessel eine Lampe. In solchen Zuckerfabricken aber wo man nur ungeläuterten Zucker macht, ist es unnöthig so viel Hellung zu haben.

Der ungeläuterte Zucker wird aus dem Kühlkessel in Tröge, oder hölzerne Canots gefüllt, welche man neben den leeren Raum hinsetzt, der vor jedem Kessel, wie ich bereits angezeigt habe, freygelassen ist. Diese Tröge oder Canots, werden aus einem einzigen Stücke Holz, von welcher Art es auch immerhin seyn

mag, verfertigt, indem sie nicht in Regen stehen, und also auch keine Gefahr laufen zu verfaulen. In diesen Canots wird nun der Zucker völlends kalt genug, um hernach in Tonnen gefüllt werden zu können.

Da man nun Messer oder Spaten nöthig hat, um den Zucker, während daß er in den Formen steht, damit herumzurühren: so braucht man gleichfalls ein viel stärkeres Instrument für jenem in den Canots befindlichen. Man bedient sich aber hierzu einer etwas kleinern Pagalle, als man in den Canots auf dem Meere zum schwimmen nimmt, um den Zucker im Canote rechtschaffen damit herumzurühren, ehe man solchen in die Tonnen füllt. Auf solche Art muß sich das Korn gehörig mit dem Syrop vermengen, und das schon formirte Korn (grain) dicker werden, oder dem Ueberreste hierzu behülflich seyn.

Man bedient sich noch überdieses eiserner Spaten, oder Abstecheisen (louchets de fer). Ihre Schaufel ist vier Schuhe breit, und sechs Fuß lang. Es wird der Zucker welcher sich als eine Rinde an das Canot oben herum anlegt, und mehrentheils das grobkörnigste davon ist, damit abgelößt, und herunter gekratzt.

Das

Das Werkzeug dessen man bey den Oefen bedarf, hat sehr wenig zu bedeuten. Es bestehet bloß aus einigen Stangen, womit man das Holz tiefer in den Ofen stößt, und es gehörig zusammenruckt, damit es gut brennen, und eine stärkere Flamme von sich geben kann. Ferner aus einem Stücke Eisen, ohngefähr ein paar Fuß lang. In das eine Ende desselben, welches hohl ist, wird ein Stab gesteckt: mit dem andern umgebogenen und platten Ende hingegen, werden die Kohlen herausgenommen, auch stößt man die Asche damit herunter, welche auf dem Roste liegen bleibt.

Die Oefen sind jederzeit mit einem abhängigen Wetterdache (abavent) versehen, welches auf der einen Seite an die Mauer der Zuckerfabrick mit eisernen Klammern befestigt wird, die es mehr als einen Fuß lang, davon entfernt halten, um dem Rauche freyen Durchgang zu gestatten. Auf der andern Seite hingegen, ruht es auf Holzpfählen, oder gemauerten Pfeilern, worauf man die Mauerlatten (sabliere) legt.

Zu dergleichen Schirmdächern nimmt man allezeit Dachschindeln oder Ziegel, niemals aber Schiefersteine, welche von der Hitze nur springen würden. Dieses wäre nunmehr alles was sich über die Zuckerfabricken und ihre Geräthschaften sagen läßt.

Sie=

Siebenzehentes Kapitel.

Von den mancherley Gattungen Zucker; der Verschiedenheit des Zuckerrohrsaftes, und wie solcher überhaupt muß gereinigt und zubereitet werden. Unterricht für Kaufleute, die vielen Betrügereyen welche in Ansehung des Zuckers und der hierzu benöthigten Geräthschaften begangen werden, zu erkennen, und sich dafür zu hüten. Allerley Beobachtungen über den Preis des Zuckers auf den Inseln zu Ende des vorigen Jahrhunderts, und den hieraus entstandenen großen Gewinn der Raffinirer. Nachricht vom Ursprunge des mit Thonerde gereinigten Zuckers (sucre terré), und der Fabricken worinnen weißer Zucker verfertigt wird; wie auch von dem großen Handel der zu Anfang dieses Jahrhunderts auf den Amerikanischen der Krone Frankreich zuständigen Inseln damit getrieben wurde, und wie lang solcher gedauert hat.

Man zählt wohl zehnerley Arten von Zucker. Indessen darf man eben nicht glauben, als ob ich diesen Unterschied nur mache, wie es die Spezereyhändler, Materialisten, und andere Krämer zu thun pflegen, welche ihn nach

dem

dem Gewichte, und nach der Größe der Zuckerformen, oder Zuckerhüte die bey ihnen zu verkaufen sind, bestimmen. Diejenigen, welche also sprechen, und davon schreiben, legen hierdurch sattsam an den Tag, daß sie ganz unrechte Nachrichten haben, und viel besser thäten, den Zucker unverfälscht zu verkaufen, als dessen Natur und Eigenschaften zu untersuchen.

Wie solches unter andern auch dem bekannten Materialisten Pomet *) wiederfahren ist, der in seinem großen Werke von den Eigenschaften aller Materialwaaren, den Zucker lediglich nach dem Gewichte der Zuckerhüte welche in seinen Laden gekommen sind, zu unterscheiden weis: woraus man auf die Richtigkeit seiner übrigen Nachrichten, zumalen da er die rothen Scharlachkörner (silvestre) ebenfalls mit der Co-

*) Von diesem Materialisten, **Peter Pomet**, habe ich bereits im vierten Bande dieser Uebersetzung S. 99. einige Nachricht ertheilt; wohin ich also die Leser verweise, und hier nur noch erinnere, daß die erste Ausgabe seiner histoire des drogues, folio, Paris 1694. der zweyten und vermehrten Auflage, welche 1735 eben daselbst in zween Medianquartbänden an das Licht getretten ist, wegen der bessern Kupferabdrücke, von den Bücherliebhabern noch vorgezogen wird. Uebers.

Cochenille verwechselt, nicht unbillig schließen kann.

Die zehen verschiedenen Gattungen Zucker, haben aber folgende Benennungen.

1) Ungeläuterter Zucker; oder Moscouadezucker.

2) Durchgelassener Zucker; oder grauer Cassonadezucker.

3) Mit Thonerde gereinigter Zucker; oder weißer Cassonadezucker (sucre terré).

4) Raffinirter Zucker; gestoßen, oder in Hüten.

5) Königszucker.

6) Gestampfter Zucker (sucre tappé).

7) Candyzucker.

8) Feiner Syropzucker (sucre de syrop fin.)

9) Grober Syropzucker (sucre de gros syrop.)

10) Schaumzucker. (sucre d'ecumes).

Der ungeläuterte Zucker (sucre brut), oder Moscouadezucker, wird zu allererst aus dem Zuckerrohrsafte hervorgebracht. Dieser ist an leichtesten zu machen, und aus ihm entspringen alle übrige Arten von Zucker.

Man verfertigt ihn aber folgender Gestalt. Nachdem die Zuckerrohre in der Mühle sind ausgepreßt worden, und ihr Saft, Brühe,

he, Vesou, oder Wein, wie es an einigen Oertern heißt, im Canote, oder großen Kessel sich befindt, alsdann wird seine Güte auf das genaueste untersucht, um ihn gehörig behandeln zu können. Wenn nun der Vesou, oder die Brühe, hell und weißlicht aussieht, und ein dünner Schaum von der nämlichen Farbe, oben darauf schwimmt: so erhellt hieraus sicher und gewiß, daß er noch grün und fett ist.

Wenn er hingegen braun, klebricht und schleimigt ist, und indem er von der Brücke ins Canot hinabtropft, oder in den Kessel abfließt, einen grauen dicken Schaum formirt, und einen süßen, gleichsam gewürzartigen Geruch hat: so ist dieses ein Kennzeichen daß der Saft gut und kernigt, leicht zu kochen und zu reinigen sey, und man davon einen vortrefflichen Zucker bekommen werde.

Sollte aber der Vesou schwärzlicht und dick seyn, übel, und etwas säuerlicht riechen, so ist hieraus abzunehmen, daß die Zuckerrohre alt waren: der Vesou wird auch, ungeachtet sie mit der zuckrigten Materie angefüllt gewesen sind, hart vom Schmutze können gereinigt werden, da er bereits überzeitig, und zum Theile schon durch die Sonnenhitze ist ausgekocht worden. Indessen kennen Leute die hierinnen erfahren sind, diesen Unterschied, sobald sie nur

die Zuckerrohre sehen, oder höchstens etwas davon kosten. Hiernach richten sie sich alsdann in der Zubereitung ihres Vesou, von der Zeit da er in den großen Kessel kommt, bis er aus dem Batteriekessel geschöpft wird.

Im erstern Falle wird der Löffel ohngefähr mit eben so viel Asche angefüllt, als eine Pariser Pinte enthalten mag, wozu noch in gleicher Meng, ungelöschter und zu Pulver gestoßener Kalk genommen wird. Hierauf füllt man den Löffel mit Vesou, und rührt diese Materien gut durcheinander. Alles zusammen wird sofort langsam und sachte in den großen Kessel hineingegossen, damit, wenn irgend etwann ein Brocken Kalk sich noch nicht recht sollte aufgelößt haben, und zergangen seyn, nichts davon in den Kessel fallen möchte. Dieses ganze Gemengsel wird hernach im Kessel recht herumgerührt, damit es gehörig miteinander vermischt werde.

Es wird aber hierdurch der Vesou vom Schmutze gereiniget, indem seine fetten ölichten Theile von jenen abgesondert werden, woraus eigentlich das körnigte Wesen des Zuckers bestehen soll. Diese Unreinigkeiten sammlen sich, je heisser der Kessel wird, und schwimmen oben als ein Schaum herum, der um so fetter, dicker, und klebrigter ist, da Kalk und Asche

durch ihre Schärfe, und ihre beisende Eigenschaft, den übrigen Vesou, woraus das körnigte Wesen des Zuckers eigentlich bestehen soll, zu reinigen.

In zweyten Falle mengt man unter den großen Kessel, nur ohngefähr einen Schoppen Asche, mit ein Drittheil Kalk, besonders wenn weißer Zucker verfertigt wird: indem der Kalk den Vesou, mithin auch den hieraus entspringenden Zucker, roth färbt. Im dritten endlich, wird eine Pinte Asche, nebst einem Schoppen Kalk genommen. Man darf aber nicht vergessen Spießglaß unter die Lauge zu mengen, und einige Minuten vorher, ehe man den Zucker herausschöpft, ohngefähr einen Schoppen Kalkwasser, worinnen Alaun ist aufgelößt worden, in den Batteriekessel zu gießen. Ja man sieht sich sogar in diesem dritten, und im ersten Falle, zum öftern genöthigt, fein gestoßenen Alaun in den Batteriekessel zu werfen, um das fette rauhe Wesen des Zuckers vollends dadurch zu verzehren.

Doch ich wende mich wiederum zur Verfertigung des ungeläuterten Zuckers. Wenn nun Kalk und Asche im den großen Kessel unter dem Vesou sind gemischt worden, treibt die Hitze den Schaum in so grösserer Menge in die Höhe, als Kalk und Asche viele Unreinigkeiten

im Vesou antreffen. Man fängt aber nicht ehender an abzuschäumen, als bis die ganze Oberfläche des Vesou mit Schaum ist bedeckt worden. Hierbey muß mit größter Geschwindigkeit, und ohne den Saft dadurch trüb zu machen verfahren werden, damit der Vesou nicht aufkochen kann, bevor er noch ist abgeschäumt worden: denn die Blasen welche er aufwirft, brechen den Schaum, und treiben solchen wieder zurück, daß er sich neuerdings unter den Vesou mengt. Auf solche Art darf man sich also keine Hoffnung machen einen Kessel recht geläutert zu haben, wenn man den Vesou erst nachdem er schon aufgekocht hat, abschäumt.

Nachdem nun der Vesou im großen Kessel gekocht hat, und ohngefähr eine Stunde lang ist abgeschäumt worden, schöpft man solchen mit einem Löffel in den Reinigungskessel (propre). Diese Arbeit muß sehr schnell geschehen, und je tiefer man auf den Boden des Kessels kommt, desto hurtiger muß man seyn, aus Furcht es möchte ihn sonst das untergeschürte Feuer verbrennen, welches jetzo nur das bloße Metall noch berührt. Eben dieser Ursach wegen, wird auch, um solches zu verhindern, noch immer von Zeit zu Zeit mit dem Löffel im Kessel herum, Vesou verbreitet.

So=

Sobald nur der Kessel ausgeleert worden ist, wird die Oeffnung des Canots aufgemacht, worinnen sich der Versou, wie er aus der Mühle kommt, gesammlet hat, und man läßt solchen in den großen Kessel laufen. Hierunter wird nach obenbeschriebenen Verhältnisse, Kalk und Asche gemengt, und diese Arbeit so oft wiederholt, als man den Kessel von frischem anfüllt.

Wenn der Vesou, der sich im Reinigungskessel befindet, zu schaumen anfängt, alsdann muß der Schaum sorgfältigst herabgenommen werden. Sobald er hingegen in Sud kommt, wird etwas von der vorhin angezeigten Lauge hineingegossen, um die Unreinigkeiten welche sich etwann noch darunter befinden möchten, vollends dadurch in die Höhe zu treiben. Mit dem Abschäumen des Reinigungskessels wird so lang fortgefahren, bis der große Kessel hinlänglich gekocht hat. Nachdem er nun wohl ist abgeschäumt, und der Canot wieder mit frischen Safte angefüllt worden, leert man den Vesou der im Reinigungskessel war, in den Leuchte (flambeau), oder Laugenkessel (lessive), je nachdem viele Kessel vorhanden sind, oder nicht. Diesen Kessel füllt man zu gleicher Zeit, und so geschwind als es nur möglich ist, wieder mit dem Vesou aus dem großen Kessel, welchen

 man

man sofort durch jenen ersetzt, der sich unterdessen im Canote gesammelt hat.

Nachdem sich der Vesou in diesem dritten Kessel befindet, welchen man mit groben Holze schürt, wird er darinnen weit sorgfältiger als in beyden erstern Kesseln, mit der Lauge gereinigt. Man gießt aber diese Lauge nicht in großer Menge hinein, sondern nur so viel auf einmal, als man ohngefähr in einem Eslöffel fassen kann: zu gleicher Zeit hebt man den Vesou mit dem Schaumlöffel in die Höhe, damit sie sich desto leichter miteinander vermischen, und was alsdann emporsteigt, wird so schnell es sich nur thun läßt, abgesäumt. Sobald man nun keinen Schaum mehr heraufkommen sieht, gießt man wieder etwas Laugen hinein, um frischen zu erregen. Wenn man endlich gewahr wird, daß beynahe gar kein Schaum mehr, oder nur wenigstens ein ganz leichter zum Vorscheine kommen will, schöpft man hernach diesen dritten Kessel in den vierten, oder Syropkessel.

Da nun der Vesou, durch die Ausdünstung welche von der Hitze des Feuers entstehet, und den davon abgenommenen Schaum, ist vermindert worden, und diesem vierten Kessel auch viel stärker untergeschürt wird, als dem dritten Kessel: so verändert der Vesou hier seine vorige Eigenschaft, und fängt an, sich zu verdicken, und

und in Syrop zu verwandeln. Alsdann muß man solchen auf das schleunigste vollends reinigen, indem man Lauge hineingießt, und ihn sorgfältigst mit einem Schaumlöffel absäumt, der viel kleinere Löcher hat als jene deren man sich zu den vorhergehenden Kesseln bedient.

Ich halte es aber für überflüssig hier zu wiederholen, daß, wenn der Vesou des dritten Kessels, in dem vierten Kessel gekommen ist, man sogleich den zweyten Kessel in den dritten, und den ersten wieder in den zweyten Kessel ausleeren müsse: daß endlich der erste Kessel jederzeit durch den Zuckersaft der von der Mühle ins Canot lauft wieder angefüllt werde.

Wenn die Zuckerrohre noch grün sind, und deswegen ihr Saft hart zu kochen ist, so geschieht es zum öftern daß man die Mühle hemmen muß, da sie mehr Saft liefert, als man sieden kann. Bey trockener Witterung hingegen, wenn die Zuckerrohre gut sind, und die Oefen recht geheizt werden, kann die Mühle nichts bessers thun, als solche unterhalten, das ist, sechs Kessel hinreichend mit Zuckersaft versehen.

Sobald man nun glaubt der Syrop sey beynahe vollkommen gereinigt, zertheilt man ihn, oder gießt die eine Hälfte davon in den Batteriekessel, wenn er leer ist, damit derselbe

N 3 desto

desto schleuniger ausgekocht werde. Man gießt Lauge hinein, um den allenfalls noch darinnen gebliebenen Schaum dadurch in die Höhe zu treiben. So wie er nun sich verdickt, füllt man die Batterie mit den Syrop aus dem vierten Kessel. Da nun der Batteriekessel große Blasen aufwirft, und der darinnen befindliche Syrop stark in die Höhe steigt, mithin durch die gewaltige Hitze des untergeschürten Feuers endlich herauslaufen möchte, wirft man von Zeit zu Zeit kleine Stücke Butter oder Fett hinein, welches die Blasen stillt und niederdrückt, daß man Zeit hat den von der Lauge in die Höhe getriebenen Schaum abzunehmen.

Den Syrop zieht man zum öftern mit dem Schaumlöffel in die Höhe, um ihn zu lüften, und fährt mit dem Besen auf der Erweiterung (euvage) und ihrem Rande herum, um ihn von dem Schaume welchen die aufgestiegenen Blasen daselbst zurückgelassen haben, zu reinigen. Wenn nun der im vierten Kessel befindliche Syrop, völlig in die Batterie ist geschöpft worden, und man aus der Schwere und Dicke welche man fühlt, indem man mit dem Schaumlöffel etwas davon herauszieht, muthmaßt, er möchte sich seiner Auskochung (cuisson) nähern, und man noch überdieses bemerkt hat, daß der Vesou fett und herb war, alsdann schüttet man

man ohngefähr eine Pinte Kalkwasser, worinnen Alaun aufgelößt worden ist, in den Batteriekessel. In Ansehung des Alauns welcher hineinkommt, richtet man sich nach der Beschaffenheit des Besou, je nachdem solcher noch unrein, hart zu kochen, und streng ist: niemals wird aber zu einer Pinte mehr als eine Unze schwer genommen.

Kalkwasser nennt man aber ein solches Wasser, worinnen eine gewisse Menge Kalk ist abgelöscht worden, wozu man sich eines Raffinerietopfes bedient. Man füllt solchen halb mit ungelöschten Kalk, und gießt vollends Wasser darauf, welches man mit einem Stabe umrühret. Dieses Wasser wird, nachdem es sich gesetzt hat, abgegossen, und in einen andern Topf, mit der eben angezeigten Portion Alaun gethan.

Durch dieses Wasser werden alle Unreinigkeiten welche vielleicht im Besou möchten zurück geblieben seyn, vollends verzehrt und ausgetrocknet. Sollte man unterdessen an der gehofften Wirkung noch zweifeln, so wird kurz vorher ehe man den Zucker aus dem Batteriekessel herausschöpft, ein wenig pulverisirter Alaun hineingeworfen und mit dem Löffel umgerührt. Alsdann nimmt man den Zucker heraus, und läßt solchen im Kühlkessel (rafraichissoir) kalt werden.

Es giebt einige Leute, welche anstatt des Alauns, ohngefähr ein Pfund gestoßenen Gyps in die Batterie zu schütten pflegen. Nun macht zwar diese Materie den Zucker körnigt, und giebt ihm ein festes glänzendes Ansehen; allein es ist eine große Betrügerey darunter verborgen, welche man erst in der Folge gewahr wird. Es vereinigt dieses Pulver nicht allein die Zuckerkörner, sondern auch den Syrop, welcher sich davon zusammensetzt, und ein dem äußerlichen Ansehen nach, dichtes, hartes, glänzendes und schweres Korn formirt, woraus aber, wenn man es dünner kochen, oder schmelzen will, um raffinirt zu werden, nichts als ein dünner und schwacher Zucker entsteht, der beynahe das raffiniren nicht aushalten kann.

Man muß also ein überaus geschickter Kenner des Zuckers seyn, um nicht betrogen zu werden, wenn man dergleichen Zuckergattungen in den Zuckerfabricken selbst kauft. Durch ihr Korn und durch ihr Gewicht, wird man nämlich verführt, als auf welche beyde Eigenschaften die Kaufleute bey ungeläuterten Zuckern vorzüglich sehen, da sich ihre Kenntnisse nicht weiter zu erstrecken pflegen.

Ich habe ausdrücklich einige Batteriekessel voll Zucker auf solche Art verfertigen lassen, um daraus diese Verfälschung kennen zu lernen. In-

Indessen konnte ich nur zweyerley Eigenschaften bemerken, welche zu dieser Entdeckung Anleitung geben können: Erstens, nämlich, das ausserordentlich schwere Gewicht dieses Zuckers: zweytens, die Figur und Farbe seines Korns.

Was ihn aber so schwer macht, ist der Syrop, der, anstatt davon abgesondert zu werden, sich vielmehr darinnen verhärtet, und verdickt hat. Nun ist es ganz unläugbar, daß ein Gefäß von der nämlichen Größe, mit Syrop angefüllt doppelt so schwer wiegt, als wenn Zucker hineingethan würde: Indem der Syrop ein dichter Saft ist, dessen Theile insgesammt fest und genau aneinander liegen, mithin nicht den mindesten leeren Zwischenraum haben. Der Zucker hingegen, bestehet aus runden, oder dieser Figur ähnlichen Theilen, welche niemals so genau können miteinander vereinigt werden, daß sie nicht viel leeren Raum zwischen sich lassen sollten: da nun dieser leere Raum nichts als Luft enthält, so folgt hieraus nothwendig, daß ein mit Zucker angefülltes Gefäß, ungleich leichter seyn muß, als wenn es voll Syrop wäre.

Was die Figur des Zuckerkorns anlangt, so habe ich eben gesagt daß es rund ist, oder doch beynahe mit dieser Form übereinkommt. Bey diesem Zucker hingegen, sind sie gleichsam

Rautenförmig abgeschliffen, welches ihnen ein schimmerndes und zurückstrahlendes Licht verschaft, bald wie man solches am Kandiszucker sieht. Indessen ist dennoch dieser Unterschied daran zu finden, daß die Theile des Kandiszuckers, wenn man ein jedes insbesondere betrachtet, hell und durchsichtig sind, und daß die Undurchsichtigkeit die im Mittelpunkte eines etwas großen Brockens Kandiszucker anzutreffen ist, bloß durch die häufige Brechung der Lichtstralen entsteht, welche darinnen geschieht, und ihn verhindert das ganze Licht von sich zu werfen. Wenn hingegen von diesem schlechten, mit Gips vermengten Zucker ein Korn zerbrochen wird, werden seine Theile undurchsichtig, und je grösser ihre Anzahl ist, desto weniger sind sie hell und glänzend.

Es giebt aber noch ein anderes Mittel, welches diesen Betrug kann entdecken helfen: nämlich der verbrannte Geruch welchen er von sich giebt wenn man ihn an die Nasen hält. Da aber dieses Kennzeichen etwas zweydeutig ist, indem es eigentlich bey einer andern Gattung Zucker, wie ich zu seiner Zeit melden werde, angetroffen wird: so mögen die beyden ersten schon hinreichend seyn, um einen gegründeten Verdacht zu erregen, daß bey einem Zucker

wo

wo solche bemerkt werden, ein Betrug unter-
lauft.

Um sich aber vollkommen davon zu überzeu-
gen, darf man nur ein kleines Stück von sol-
chem Zucker in die hohle Hand legen, und
mit lauen Wasser, oder mit Speichel anfeuch-
ten. Man wird sogleich sehen wie er sich auf-
lößt, und sein Korn sich vom Syrop trennt.
Wenn man ihn hierauf ganz sachte mit der Fin-
gers Spitze herumrührt, so fühlt man augen-
blicklich das harte Korn, welches mitten in einem
schwärzlichten, fetten, und klebenden Safte,
herumschwimmt, der nichts anders ist als der
Syrop, welchen der Gips zusammengehäuft,
und gleichsam verdickt hat.

Wenige Kaufleute sind indessen fähig dieses
zu überlegen, und die Factors deren sie sich hier-
zu bedienen, verstehen es noch weniger als sie
selbst. Es ist ihnen schon Bewegungsgrund
genug, wenn sie nur einen grobkörnigten, tro-
ckenen und schweren Zucker vor Augen sehen,
solchen einem andern unendlich bessern Zucker
vorzuziehen, an welchem sie diese drey Eigen-
schaften nicht in gleichen Grade bemerken. In-
dessen können sich jene die Zucker kaufen wollen
hiernach richten, um durch den Ruf welchen ge-
wisse Privatpersonen haben, schönern Zucker
als ihre Nachbarn zu verfertigen, nicht hinter-
gangen

gangen zu werden: wiewohl sie diesen Ruhm in der That bloß ihren eben beschriebenen schlimmen Gewohnheiten zu verdanken haben. Doch, ich komme wieder zu meinem Vorhaben.

Sobald nun der Zucker der sich im Batteriekessel befand, mit aller nur möglichen Geschwindigkeit ist herausgenommen, und dagegen der bereits im Syropkessel gereinigte Zucker, zum Theile hineingefüllt worden, rührt man jenen, der in dem Kühlkessel kam, mit einer Pagalle herum, damit er allenthalben gleichkörnigt werde. Hierauf läßt man ihn so lang ruhen, bis sich oben darauf eine Rinde, ohngefähr Thalersdick, formirt hat. Je nachdem also der Zucker mehr oder weniger körnigt ist, oder die Zuckerrohre woraus er verfertigt wurde, gut oder schlecht beschaffen sind, entstehet diese Rinde entweder schnell, oder es wird lange Zeit dazu erfodert bis sie anschießt.

Wenn die Zuckerrohre gut sind, und der Zucker mit gehörigen Fleiße ist gemacht worden, alsdann formirt sie sich überaus geschwind, und wird noch vor Ablauf einer halben Viertelstunde, so dick wie ein Thaler, und jemehr der Zucker erkaltet, immer dicker. Im Gegentheile, wenn die Zuckerrohre noch unreif und wässericht sind, oder wenn der Zucker aus dem Batteriekessel ist geschöpft worden, bevor er

hin=

hinlänglich eingekocht war, so entsteht diese Rinde nicht ehender, als bis er beynahe vollkommen kalt geworden. Wenn sich diese Rinde einmal formirt hat, wird der im Kühlkessel gebliebene Zucker zum andernmale mit der Pagalle stark herumgerührt, um die obere Rinde mit dem Korne welches sich am Rande angehenkt hat, zu vereinigen, damit sich der Ueberrest ebenfalls hierzu formiren, oder was schon körnigt ist, es noch stärker werden kann. Hierauf bringt man diesen Zucker in hölzerne Canots, welche zu diesem Gebrauche schon bestimmt sind, um ihn darinnen setzen, und so kalt werden zu lassen, bis man solchen in Tonnen füllen kann. Zu dieser Versetzung bedient man sich des sogenannten Rabenschnabels (bec de corbin). Derjenige nun welcher den Zucker darinnen hinüberschaffen soll, hält solchen bey seinen zwo Handhaben mit beyden Händen, und stützt den Boden etwas mit seinem Schenkel. In dieser Lage setzt er die Spitze des Schnabels auf den Rand des Kühlkessels, damit die Person welche ihn mit dem Löffel voll macht oder einfüllt, nichts nebenherum verschütten kann. Sobald er voll ist, wird er mit beyden Handhaben gehalten, und ins Canot übergetragen, wobey man sich ein wenig mit dem Vordertheile

des

des Schenkels, worauf er ohnehin ruht, zu helfen sucht.

Man muß aber den Rabenschnabel ganz langsam ausleeren, indem sonst zu befürchten stehet, es möchten die noch vorhandenen Brocken Zucker, wenn sie etwas hoch herunterfallen, den Syrop aussprützen, welcher sehr lang heiß bleibt, und daher wohin er trift überaus heftig brennt. Wenn nunmehr alles was im Kühlkessel befindlich war, ins Canot ist gebracht worden, wird es nochmals mit der Pagalle herumgearbeitet, damit das schon formirte Korn, die im Syrop steckende körnigte Materie, vollends zusammentreiben, oder vereinigen helfe.

So wie man den Zucker aus den Batteriekesseln herausnimmt, und ins Canot füllt, wird mit der eben beschriebenen Arbeit der Anfang gemacht. Hierbey ist aber wohl zu merken, daß man allemal den Zucker der sich im Canote befindet umrühren muß, so oft frischer Zucker darauf geschüttet wird, bis er dergestalt abgekühlt ist, daß man den Finger ohne Beschwerlichkeit davon zu empfinden, darinnen leiden kann, hierauf kommt er in Tonnen.

Die Fässer deren man sich bedient, den ungeläuterten Zucker hineinzufüllen, kommen mehrentheils in Bündel gebunden aus Europa: Alsdann lassen die Kaufleute solche aufsetzen, und

und geben jenen welche ihnen den Zucker liefern, Faß für Faß wieder zurück. Gemeiniglich sind sie sehr übel zusammengefügt, und noch weit schlechter mit Reifen gebunden. Den ersten Fehler suchen die Kaufleute damit zu entschuldigen: der Zucker, welchen man in diese Tonnen füllt, könnte sich, wenn die Fugen breit wären, desto leichter von dem noch darinnen steckenden Syrop reinigen. Der Beweggrund des zweyten Mangels, ist die Verminderung des Gewichts vom Holze, welches man die Thara zu nennen pflegt, weil auf das ganze Gewicht des mit Zucker angefüllten Fasses, zehen Pfunde vom Centner abgerechnet werden. Je leichter also das Faß im Gewichte ist, desto mehr Vortheil haben die Kaufleute dabey.

In den Plantagen weis man aber diesen beyden Mängeln auf zwey bis dreyerley Art abzuhelfen, welche ihnen Nutzen, dem Käufer hingegen Schaden bringen: da solche aber nicht allzurechtschaffen sind, können sich nur Leute derselben bedienen, welche kein sonderlich zartes Gewissen haben. Erstlich, bedecken sie inwendig im Fasse, alle Fugen der Dauben, und des Bodens, mit Thonerde, und zwar so dick, daß der Zucker kalt wird, und sein darinnen befindlicher Syrop vollkommen gerinnt, noch ehe als er die Leimerde hat abtrocknen, und sich einen

Weg

Weg bahnen können, durch diese Spalten abzulaufen. Zweytens endlich, formiren sie ihren Zucker, das ist, sie schlagen solchen in Tonnen, wenn er beynahe schon gänzlich erkaltet ist, oder sie füllen die Fässer auf zwey bis dreymal. Es ist aber nur allzugewiß, daß sich der Zucker wenn er allzukalt wird, nicht mehr reinigt: indem der Syrop zugleich mit dem Zuckerkorne schon in eine Masse zusammengeflossen ist. Wenn aber die Tonnen zu verschiedenenmalen angefüllt werden, läßt der Zucker, welcher sich auf dem Boden befindt, so bald er einmal kalt und hart ist, ehe man wieder frischen darauf gießt, nichts mehr von dem Syrop desjenigen Zuckers durchlaufen, den man oben darauf schüttet, und auf die nämliche Art der zweyte Zucker, nichts vom Syrope des dritten Zuckers. Mithin hat sich nur der zuerst hineingefüllte Zucker gereinigt, und der ganze übrige Syrop ist fest und dick worden, welches das Gewicht einer Tonne ganz ausserordentlich stark vermehrt.

Dieser Betrug, um mich hierbey keines schlimmern Ausdrucks zu bedienen, ist schwer zu erforschen, ausser man müßte von jeder Tonne eine Daube wegnehmen, indem man die Syropschichten alsdann leicht würde gewahr werden. Doch ist der größte Theil der Kaufleute,

leute, oder ihrer Faktore, weder verständig genug, noch auf den Nutzen ihrer Freunde so sehr bedacht, daß sie sich diese Mühe geben sollten. Sie betrachten den schönen Zucker an beyden Enden des Fasses, und aus der Schwere desselben werden sie zu glauben bewogen, es sey nichts als eitel körnigter Zucker darinnen enthalten. Hieran begnügen sie sich auch um desto leichter, da jene welche mit dergleichen Betrügereyen umgehen, sogar noch die List haben, wenn die Tonne bis auf ein paar Daumen vom Bodensalze (jable) voll ist, solche mit einigen Löffeln guten Zucker, noch ganz heiß, gar anzufüllen. Dieses pflegten sie eine Oberdecke (couverture) zu nennen, wodurch der untenliegende Zucker angefeuchtet wird, indem sich der Syrop hineinzieht, und folglich der obere Zucker das schönste äusserliche Ansehen von der Welt hat.

Einer königlichen Verordnung gemäß, soll zwar jedes Zuckerfaß auf dem Boden drey Löcher eines Zolls weit, haben: dennoch pflegt man aus alter Gewohnheit nur zwey Löcher hinein zu bohren, und ist damit zufrieden. In jedes Loch steckt man ein Stück von einem Zuckerrohre, welches etwas länger ist als die Tonne, und durch die Hitze des Zuckers zusammen gezogen wird. An dieser Rohrspitze hinunter,

lauft der Syrop durch das Loch, welches Anfangs ziemlich genau damit ausgefüllt wurde, und fällt in die Cisternen.

Diese hineingesteckten Rohrspitzen muß man aber zuvor herausnehmen, ehe die Faßböden eingesetzt werden. Durch die Löcher sieht man nämlich wie der Zucker beschaffen ist, der nahe am Boden liegt, und allemal schön seyn muß, weil er sich vom Syrop entledigt hat. Mittlerweilen ist der übrige Theil des Fasses, durchaus mit einem gestandenen Syrop angefüllt, der, wenn er sich unterweges auflößt und dünner wird, allen darinnen befindlichen körnigten Zucker verderbt, und in eine schlechte Marmelade verwandelt, welche beynahe zu gar nichts mehr kann gebraucht werden.

In einigen Zuckersiedereyen werden die Böden in den Fässern welche sie von den Kaufleuten erhalten, weggethan, und andere dafür genommen. Diese sind aus Stromholze, oder Kastanienholze verfertigt, mehr als Daumensdick, und ersetzen durch ihre natürliche Schwere, sehr vortheilhaft, das leichte Gewicht derjenigen Tonnen, welche die Kaufleute den Inhabern der Plantagen zu liefern sich befleißigen.

Indessen laufen alle dergleichen betrügliche Kunstgriffe, deren man sich auf beyden Theilen einander zu hintergehen bedient, schnurstracks

wider

wider Treu, Glauben und Billigkeit, als worauf vorzüglich unter Handelsleuten sollte gesehen werden. Ich habe zwar bereits einiges angeführt, und werde, so wie es die Gelegenheit mit sich bringt, noch mehr hiervon sagen, um Kaufleute und ihre Faktors dafür zu warnen, damit sie inskünftige nicht noch öfters betrogen werden. Uebrigens ist wohl nichts leichter als gute Waare zu verfertigen, welches sich ein Pflanzer der Ehre und Gewissen besitzt, ganz besonders soll empfohlen seyn lassen.

Was aber die schlechten Fässer anlangt, so darf man nur keine annehmen, die nicht vollkommen gut beschaffen sind. Im Falle dieses nicht sollte vermieden werden können, muß man sie durch einen Faßbinder, der mehrentheils in allen Plantagen angetroffen wird, frisch wieder aufsetzen, und sich alsdann von den Kaufleuten auf jede Tonne sechs Pfunde Zucker bezahlen lassen, sowohl dafür, als wegen der Nägel die man zur Befestigung der Reife braucht, welche um die Böden gelegt werden. Wenn man nun bedenkt was für Zeit verloren geht bis man die Faßböden verwechselt, so wird glaube ich sattsam erhellen, daß mehr Schaden als Nutzen bey dieser elenden Kargheit herauskommt. Eine ganz ungewöhnliche Betrügerey ist es, wenn man nach Verwechslung der Faßböden,

noch eine große Menge Thonerde hineinfüllt. Nichtsdestoweniger hat es Leute gegeben, welche es so weit damit getrieben haben, daß man in ihren Fässern wenn der Boden ist herausgeschlagen worden, mehr als vierzig Pfunde Erden gefunden hat.

Nun ist mir zwar gar wohl bekannt, daß man auf die Fugen eine Schicht Thonerde legen muß, indem sonst aller Zucker durch diese Oeffnungen laufen würde: allein es muß diese Schicht so dünn als nur möglich ist, gemacht werden. Man muß auch die Tonnen ganz eben voll machen, damit sie, wenn sich der Zucker durch Ablaufung seines Syrops zusammen setzt, und also vollkommen gereinigt ist, dennoch zween bis drey Daumen über dem Falze angefüllt bleiben. Wenn man nun den Boden darauf machen, oder die Fässer zuschlagen will, so ist es besser, aus einem zum vollfüllen der übrigen Tonnen bestimmten Fasse, Zucker herauszunehmen, als dergleichen Decken darauf zu machen, wo der Syrop, da er nicht bis auf den Boden dringen kann, um durch die Löcher der Zuckerrohre wieder herauszulaufen, sich in den übrigen Zucker worauf man sie gelegt hat, ziehen muß, mit Gefahr solchen zu verderben.

Wenn dieses beobachtet wird, so findt sich der Zucker im ganzen Fasse durchaus von gleicher

Güte.

Güte. Man darf keck, und ohne Furcht einer andern Beschämung ausgesetzt zu werden, einige Dauben losbrechen lassen, und behält dabey ein unverletztes Gewissen. Gemeiniglich muß ein Faß mit ungeläuterten Zucker, der auf eben beschriebene Art verfertigt, und wenn er recht trocken und rein ist, eingefüllt wird, sechs bis siebenhundert Pfunde wiegen. Wenn nun von jedem Centner zehen Pfunde als Thara *) abgerechnet werden, bleiben noch rein fünfhundert und vierzig, bis sechshundert Pfunde Zucker übrig.

Es wird aber mit dem ungeläuterten Zucker noch eine andere Schelmerey gespielt. Dieses geschieht nämlich wenn man so bald nur die Batterie ausgeschöpft ist, ein bis zween Rabenschnäbel voll dicken Syrop, den man aus der Cisterne genommen hat, in den Kühlkessel gießt. Da nun dieser Syrop dicht und kalt ist, macht er den Zucker der im Kühlkessel steht, ebenfalls fest, und vereinigt sich mit demselben. Indem er von hier, wenn er beynahe gerunnen

 ist,

*) Was unter dem Ausdrucke Thara oder Thare, bey Kaufleuten verstanden wird, habe ich bereits im vierten Bande gegenwärtiger deutschen Uebersetzung, Seite 41. erklärt, wo also die Leser nachzusehen Belieben tragen werden. Anm. des Uebers.

ist, ins Canot und in die Fässer gebracht wird, formirt er darinnen eine harte, schwere Massa. Dieses befriedigt zwar den Geiz des Verkäufers: Da sich aber die Massa bald auflößt, so wird hiervon das Zuckerkorn mit welchem er sich vermengt hat, verdorben, und dem unglücklichen Käufer von dergleichen Waare, ein beträchtlicher Schaden damit zugefügt.

Unter allen fünf Sinnen der Natur, ist der Geruch das einzige Mittel dessen man sich diese Betrügerey zu entdecken, bedienen kann. Dieser Vermengung ungeachtet, ist der Zucker zwar etwas braun, aber dennoch trocken und körnigt: allein es bleibt ihm beständig der Geruch des verbrannten Syrops, welchen gute Kenner ohne Mühe zu unterscheiden wissen. Ueberdieses verhindert es die braune Farbe dieses Zuckers, solchen mit dem ganz aus Syrop verfertigten Zucker zu verwechseln, welcher nicht selten, eben so fest, körnigt, schwer und gelb ist, als der bloße Rohrzucker.

Was endlich diejenigen anlangt, welche aus ihrem dicken Syrop ohne Gefahr zu laufen, einigen Nutzen ziehen wollen, so möchte es unmaßgeblich auf nachfolgende Art geschehen können. Nachdem nämlich der Syrop ist vollkommen eingesotten, in die Formen gefüllt, recht lauter und trocken gemacht worden, könnte

te ein wenig vorher, ehe der Zucker seine gehörige Dicke erlangt hat, eine Form voll Syrop in die Batterie gegossen werden: alsdann wird noch eine Pinte oder etwas mehr Kalkwasser mit Alaun vermengt, hineingeschüttet, und der Batteriekessel zur nämlichen Zeit da man solchen auszuleeren gedenkt, ganz dünn mit gestoßenen Alaun überstreut. Diese Vermengung bringt dem Käufer zuverläßig nicht den mindesten Nachtheil, und der Zuckerfabrikant kann daher seinen Syrop so gut als es nur möglich ist, benutzen. Das hierinnen befindliche Zuckerkorn, vereinigt sich nämlich mit jenem aus dem Rohrzucker entstehenden Korne, und die allzuschwachen Theile welche sich nicht verdicken und körnigt werden können, verwandeln sich wieder in Syrop, und laufen zugleich mit dem Zuckersyrop heraus.

Ich habe von dem eben vorgebrachten vielfältige Versuche angestellt, und wurde dadurch überzeugt, daß der Rohrzucker, worunter ich trockenen und wohlgereinigten Syropzucker hatte mischen lassen, eben so viel Raffinatzucker gab, als jener, worunter keiner war gemengt worden. Nach diesem angenommenen Satze nämlich, bleibt nur dasjenige körnigte Wesen darinnen übrig, welches das erstemal zu schwach, und daher entkommen und weggeflossen war,

 ehe

ehe es sich noch verdickt hatte. Dieses Korn nun, hat sich, als es zum andernmale gekocht ward, zusammengesetzt, und gereinigt, welches man mit dem Kalkwasser zu befördern suchte, als wodurch es von den fetten öhlichten Theilen, womit es umgeben war, entlediget wurde, daß es sich vereinigen, und in eine Masse sammlen konnte. Im Jahre tausend sechshundert und vier und neunzig, kostete gegen baare Zahlung der Centner vom ungeläuterten Zucker, nicht mehr als vierzig bis fünf und vierzig Sous *). Die Zuckerbillets wurden noch wohlfeiler abgegeben. Man vertauschte ihn gegen andere Waaren, den Centner zu sechzig Sous angeschlagen. Bey diesem Preise blieb es bis auf das Jahr tausend sechs-

*) Einigen unserer Leser zum Besten, welche den Werth des französischen Geldes nicht genug kennen, müssen wir anmerken: daß ein Sous ohngefähr 5 Pfenninge gilt, 20 Sous einen Livre oder Pfund ausmachen, oder nach unsern deutschen Gelde 27 einen halben Kreuzer. Drey Livres oder 60 Sous, machen einen kleinen oder halben französischen Thaler, (welches ein Gulden 22 ein halber Kreuzer ist) — und sechs Livres einen großen oder ganzen Thaler aus, welcher 2 Gulden 45 Kreuzer gilt. Vier dieser Thaler gelten so viel als ein neuer Louisdor, oder 11 Gulden. Anm. des Uebers.

sechshundert und sechs und neunzig, wo die Kaufleute, weil man sich damals Hoffnung zu einem nahen Frieden machte, genöthigt waren solchen stark aufzukaufen, um ihre Schiffe, sobald sie nur nichts mehr von den Korsaren zu befürchten hatten, damit beladen zu können, und ihren Zucker Raffinerien in Frankreich Arbeit zu verschaffen, deren Anzahl sich seitdem, besonders zu Nantes, um ein beträchtliches vermehrt hatte. Gegen das Ende des nämlichen Jahres, stieg also der Centner bis auf vier Livres, zehen Sous. Das nächstfolgende Jahr trieb man den Centner auf hundert Sous, und verkaufte solchen während des Jahres tausend sechs hundert und acht und neunzig, sogar um neun Franken.

Der Rißwicker Frieden, und die vergrösserte Handlung, waren aber nicht allein Ursach von dem erhöheten Preise des Zuckers. Dieses desto besser einzusehen, muß man bis auf den Ursprung zurückgehen. Es ist also wohl zu merken, daß seit dem Kriege, der im Jahre tausend sechshundert und acht und achtzig seinen Anfang genommen hat, die geringe Anzahl der Schiffe welche aus Frankreich kamen, die Waaren so theuer machte, daß schon eine mittelmässige Ladung hinreichend war, drey bis vier Schiffe mit ungeläuterten Zucker zu beladen.

Da nun dieser Zucker in solcher Menge verfertigt wurde, und man keinen rechten Absatz davon machen konnte, fiel er dadurch, wie ich kurz vorher gemeldet habe, so tief im Preise, daß die Schiffe, indem sie nur den allergeringsten Theil ihrer Ladung auf den Inseln zurücklassen wollten, fast gar nichts von dieser Waare dagegen mitzunehmen Lust bezeigten, sondern bloß Raffinatzucker, Cacaobohnen, Indigo, Roucou, Baumwolle, oder Caret zu haben verlangten.

Dazumal waren zu Martinicke nur vier bis fünf Zuckerraffinerien vorhanden, welche die Erlaubniß hatten Zucker raffiniren zu dörfen, und nicht weniger als sieben Pfunde ungeläuterten Zucker, vom besten der nur anzutreffen war, und nach ihrer eigenen Wahl, nahmen, um dafür, wenn vier oder fünf Monathe verflossen waren, ein Pfund weißen Zucker zu liefern. Hieraus läßt sich auf den großen Vortheil der Schluß machen, welchen diese Raffinirer dabey müssen gehabt haben. Ueberdieses habe ich aus eigener Erfahrung eingesehen, daß dritthalb bis drey Pfunde rohen Zuckers, vollkommen hinreichend sind ein Pfund Raffinatzucker zu erhalten: ohne die Syrops zu rechnen, von deren Betrag man die Barken in welche der Zucker geladen wurde, zahlen, und alle übri-

übrige unvermeidliche Kosten der Raffinirer bestreiten konnte. Die Inhaber der Plantagen arbeiteten also das ganze Jahr, bloß die Raffinirer zu bereichern, und wurden dabey immer zu ärmer.

Hierdurch wurden endlich vielen Eigenthümern der Plantagen die Augen geöffnet. Einige ließen daher ihre Zuckerrohre herausreißen, und Indigo dafür hineinpflanzen: andere hingegen fiengen an Cacao und Roucou zu bauen, und die Verfertigung des ungeläuterten Zuckers völlig zu vernachläßigen. Ein anderer, und zwar klügerer Theil derselben, welchen alsdann in kurzer Zeit noch viel mehrere nachfolgten, legten sich darauf ihren Zucker zu bleichen, wie es einige unter ihnen, in Brasilien, zu Cayenne, und in verschiedenen Plantagen zu Guadeloupe bereits gesehen hatten. Man ließ von diesen Plätzen Arbeiter kommen, und beschrieb dergleichen Leute aus Frankreich und Holland. Es waren also zu Anfange des Jahres tausend sechshundert und fünf und neunzig, schon viele Pflanzer zu Martinicke vorhanden, welche ihren Zucker bleichten, und den Raffinirern fehlte es nunmehr an Kundschaft.

Der erste welcher sich darauf legte dergleichen Zucker zu verfertigen, war ein gewisser Martin, den man zum Unterschiede eines andern

dern gleichen Namens, nur den tollen Martin zu nennen pflegte. Dieser letztere Martin schien zwar etwas klüger zu seyn, dennoch hatte er nicht so viel Verstand gehabt eine solche Fabrick anzufangen, von welcher man mit Recht behaupten kann, daß sie eine Quelle des großen Reichthums war, womit diese Insel nach der Hand ist angefüllt worden.

Nun war diese Manufaktur dem Eigennutze der Raffinirer in Frankreich gänzlich entgegen, sie bewirkten also einen Befehl der königlichen Rathsversammlung, wodurch der Einfuhrzoll von dem weißen Zucker der aus den Inseln nach Frankreich kam, auf sieben Livres der Centner erhöhet wurde. Mithin mußte vom Centner weißen Zucker, der in Tonnen eingestampft, mit Erde gereinigt, (terré) oder raffinirt war, fünfzehen Franken: von dem Zucker in Hüten aber, zwey und zwanzig Livres, zehen Sous Einfuhrzoll bezahlt werden. Durch eine solche Vermehrung des Zolls hoffte man nämlich diese neuangelegten Fabricken zu stürzen. Um also die Pflanzer noch mehr aufzumuntern die Verfertigung des ungeläuterten Zuckers wieder anzufangen, und durch dieses Mittel den Raffinirern Arbeit zu verschaffen, wurde der Einfuhrzoll vom Centner des ungeläuterten Zuckers, um zwan-

zwanzig Sous herabgesetzt, daß man also nur drey, anstatt vier Livres dafür zahlen durfte.

Allein es geschah gerade das Gegentheil von dem was man im Sinne hatte. Man hielt diese Verordnung gleichsam für eine allgemeine Erlaubniß, welche der König allen seinen Unterthanen gab weißen Zucker zu machen. Man fieng also allenthalben an dergleichen Zucker zu verfertigen. Die Schiffe von Bordeaux, welche mit Zuführung der Zuckerhäfen, und Zuckerformen, etwas ansehnliches gewonnen, brachten dergleichen Waare in großer Menge dahin. Man errichtete allenthalben Töpferwerkstätte, wo hierzu taugliche Erde angetroffen wurde, und ohne sich weiter darum zu bekümmern, wer die fünfzehen Franken Einfuhrzoll vom Centner bezahlen würde, verfertigte man einen ganz erstaunlichen Vorrath dieses Zuckers.

Nicht weniger haben die Portugiesen das ihrige mit beytragen helfen, diese unsere Fabricken in Aufnahme zu bringen. Da sie nämlich Goldbergwerke entdeckt hatten, und Ströme welche dergleichen Metall in ihrem Sande bey sich führten, brauchten sie ihre Neger zum Theile zu dieser Arbeit, und vernachläßigten deswegen ziemlichermaßen ihren Zucker. Viele Europäische Plätze welche sich bisher des ihrigen bedient hatten, nahmen deswegen nunmehr

unsern

unsern Zucker, der hierdurch nicht allein in den nordlichen Landschaften, sondern auch im ganzen mittelländischen Meere, einen sehr starken Absatz fand.

Dieses konnte aber um desto leichter geschehen, da die Provenzalen, als sie das große Vermögen sahen, welches sich die Herren Maurellet, Kaufleute zu Marseille, durch diese Handlung nach den Inseln erworben hatten, ihre mit einheimischen Waaren befrachtete Schiffe dahinzusenden, welche sie vortheilhaft daselbst verkauften. Dagegen gewannen sie etwas ansehnliches an dem weißen Zucker, Cacao, Indigo, und andern Gütern, welche sie dafür mitnahmen, und im ganzen mittelländischen Meere, und den Handelsstädten der Levante, mit guten Nutzen abzusetzen versichert seyn durften, als woselbst von dem Türken, welche sich angewöhnten ihren Kaffe mit Zucker zu trinken, sehr viel verbraucht würde.

Auf solche Art also, ist die Manufaktur des weißen Zuckers entstanden. Der ungeläuterte Zucker hingegen, wovon eben deswegen nur ein ziemlich kleiner Vorrath verfertigt würde, stieg auf einen sehr hohen Preis: wenn also der Riswicker Frieden nur noch einige Jahre gedauert hätte, würden die Inseln ein zweytes Perou worden seyn.

Von

Von der Wahrheit dieses Umstandes wird man sich aber desto leichter überzeugen können, wenn man weis, daß in den Jahren 1700. 1701. und zu Anfange des Jahres 1702. vom weißen, mit Thonerde gereinigten, oder raffinirten Zucker, der Centner um zwey und vierzig Livres, ja sogar bis um vier und vierzig Livres verkauft wurde. Der ungeläuterte Zucker hingegen, kostete zwölf bis vierzehen Livres; vom durchgeschlagenen Zucker, kam aber der Centner bis auf achtzehen Livres zu stehen. Nachdem ich vorher den mit Thonerde gereinigten Zucker beschrieben habe, werde ich den durchgeschlagenen Zucker ebenfalls untersuchen, und was zu dieser Fabrick Anlaß gegeben habt, zeigen.

Achtzehntes Kapitel.

Von dem mit Thonerde gereinigten Zucker (sucre terré), und was hierbey zu beobachten ist. Vorsicht die man in Ansehung der Seihtücher (blanchets), und Zuckerformen zu beobachten hat. Wie man diese Formen anfüllt, den Zucker darinnen herumrührt, solche endlich öffnet, und durchsticht. Von den Reinigungshäu-

häusern (purgeries), ihrer Bauart, und ihrem Gebrauche. Art den Zucker aus den Formen abzulößen (locher). Woraus man erkennt ob der Zucker schön weiß wird, oder nicht, und wie man die Formen ordentlich im Reinigungshause hinstellt. Von den Zapfen der Zuckerformen (fontaines des formes), und wie man die Böden formirt. Wahres Mittel die ächte Rouanische Thonerde von der unächten zu unterscheiden: wie solche muß zubereitet, und über die mit Zucker angefüllten Formen gelegt werden, auch was sonst noch dabey zu beobachten ist. Beschreibung der Trocknungshütte (etuve), und weitere Bearbeitung dieses Zuckers, bis er gestoßen, durchgesiebt, und endlich fest in die Tonnen eingestampft wird. Erfindung deren sich der Verfasser bedient, seinem Zucker ein weißeres und schöneres Ansehen zu verschaffen.

Mit Thonerde gereinigten Zucker (sucre terré), pflegt man denjenigen Zucker zu nennen, der, so bald er nur aus den Kesseln kommt, gelblicht wird, ohne daß man solchen wie den sogenannten Raffinatzucker, zum an-

dern

dernmals schmelzen, oder mit Eyern klar zu machen braucht.

Wenn die Reinlichkeit zu allen Gattungen von Zucker nothwendig erfodert wird, so darf man wohl sagen, daß sie bey diesem hier, gleichsam die Seele ist: wenn endlich gute Zuckerrohre gebraucht werden, um einen tüchtigen ungeläuterten Zucker liefern zu können, so müssen sie zu gegenwärtigen Zucker ganz vollkommen, und ohne Fehler seyn.

Sobald sich also der Zuckersaft einmal im großen Kessel befindt, wird gewöhnlichermaßen Asche, aber nur wenig, oder gar kein Kalk hineingeworfen, indem der Kalk, wie ich schon oben angezeigt habe, den Zucker nur roth macht. Nachdem er hierauf mit aller nur möglichen Sorgfalt im großen Kessel ist abgeschäumt worden, wird er durch das Seihtuch (blanchet) in den Reinigungskessel (propre) gefüllt. Diese Seihtücher müssen aber gut stark seyn, und wenn man den Vesou in die Küsten füllt, darf man ja nichts davon auf die Abdachung (glacis), oder die erweiterte Oeffnung (euvage), tropfen lassen, weil er sonst ohne durchfiltrirt zu werden, in den Reinigungskessel fallen würde.

Wenn der Kessel groß, oder der Vesou sehr dick ist, macht er das Seihtuch gleichfalls ziemlich unrein, und zieht sich nur mit großer Mü-

he hindurch. In diesem Falle muß man lieber, sobald der Vesou halb durchgelaufen ist, das Filtrirtuch verwechseln, und anstatt des vorigen Tuches, ein anderes, rechtschaffen ausgewaschenes, und völlig abgetrocknetes nehmen. Hierbey ist aber wohl zu beobachten, daß man solche durchaus nicht unter die Schirmdächer der Oefen, oder vor die Ofenlöcher, darf aufhenken lassen, um solche, nachdem sie gewaschen sind worden, zu trocknen: indem das Feuer, sie mögen auch noch so weit davon entfernt seyn, solche dennoch ziemlich stark beschädigt, besonders wenn sie schon abgeführt sind, und sowohl die Haare als die Wolle davon absengt, welches gleichwohl das nothwendigste daran ist, um die Unreinigkeiten des Zuckers aufzuhalten.

Viel besser ist es also, mehrere derselben zu haben: damit man solche gemächlich an der Sonne, in der freyen Luft, oder im Winde kann trocken werden lassen. Ich habe mich aber eines andern Mittels bedient, welches mir jederzeit, besonders in unsern Zuckerfabricken, wo sechs Kessel vorhanden waren, nach Wunsch gelungen ist. Es bestund aber darinnen, daß ich den Vesou zweymal durchlaufen ließ. Erstlich aus dem großen Kessel in den Reinigungskessel, durch eine grobe, ziemlich dichte Leinewand von Vitre, worinnen der gröbste Schmutz,

und

und andere Unreinigkeiten, welche der Zucker jederzeit mit sich führt, zurück blieben. Wenn nun der Besou in dem Reinigungskessel gehörig war abgeschäumt worden, filtrirte man solchen durch das wollene Seihtuch (blanchet) in den Laugenkessel, wo er viel leichter durchlief, und sich ungleich besser geläutert befand.

In diesen Kessel wird alsdann diejenige Lauge hineingegossen, deren Zubereitung ich vorhin schon beschrieben habe: nur darf man kein Spießglas mehr darunter mengen, weil es das Zuckerkorn grau, oder schwarz färbt. Nachdem nun der Besou rechtschaffen ist ausgelaugt, und abgeschäumt worden, wird er in den Leuchtkessel (flambeau), und von da in den Syropkessel gefüllt, wo man solchen vollends läutert. Hier in diesem Kessel bleibt er bis der Batteriekessel ausgeleert ist. Alsdann füllt man ohngefähr aus dem Syropkessel den dritten Theil hinein, damit diese in geringerer Menge vorhandene Materie, eben deswegen desto leichter vollends abgeklärt, und schleuniger eingekocht werde, indem man bey dieser Arbeit den Zucker nicht stark genug kann auskochen lassen, besonders wenn er einmal ist durchfiltrirt, und gelaugt worden.

Je nachdem sich der im Batteriekessel vorhandene Besou, seiner rechten Dickung nähert,

wird der im Syropkessel noch übrige Saft, jederzeit zween bis drey Löffel voll auf einmal, gar hineingeschöpft, und damit so lang fortgefahren, bis nur ohngefähr noch das vierte Theil von dem ganzen, anfänglich darinnen befindlich gewesenen Vorrathe, zurückbleibt. Alsdann wird alles vollends in den Batteriekessel hineingeschüttet, und der Syropkessel hierauf wieder aus dem Leuchtkessel (flambeau), dieser hingegen mit dem Safte aus dem Reinigungskessel (propre), und so immerhin weiter fort, angefüllt, bis zum Canote, welches den Vesou empfängt, wie solcher von der Mühle hineintropft.

Ein wenig vorher als der Batteriekessel sich im Stande befindt daß er kann ausgeschöpft werden, läßt der Raffinirer so viele Zuckerformen holen, als er glaubt mit dem herauszunehmenden Safte anfüllen zu können. Ich habe bereits oben angezeigt, daß man die neuen Formen einige Tage lang in den Canots der Weineßigbräuerey einweichen muß, um solche damit vollzutränken. Dieses darf zwar nur einmal geschehen, allein so oft man sich ihrer bedienen will, muß man solche vorher allezeit fünfzehen bis zwanzig Stunden lang in süßen Wasser weichen lassen. Mehrentheils nimmt man hierzu einen großen Napf, hat man aber die Gelegenheit eines Stro-

Stromes, oder einer Wassermühle, so bedient man sich derselben sie rechtschaffen auszuwaschen und zu reinigen, ehe man solche in die Zuckerfabrick bringt.

Der Raffinirer muß alsdann mit der größten Sorgfalt untersuchen, nicht allein ob sie den erfoderlichen Grad der Reinigkeit haben, sondern auch nachsehen, ob kein Reif fehlt, und nicht irgend ein neuer Spalt oder Riß sich daran befindt, welchen der heiße Zucker den man hineingießt, unfehlbar noch vergrössern würde. Die Form würde nämlich dadurch vollends entzwey bersten, und der Zucker verloren gehen, indem er sich auf dem Erdboden herum ausbreiten, ja nicht selten, sogar an den Füßen desjenigen Mannes abrinnen möchte, welcher die Zuckerformen damit anfüllt, oder ihn darinnen herumrührt, welche denn erschrecklich davon würden verbrennt werden.

Wenn sich nun die Zuckerformen in guten Stand befinden, werden sie oben verschlossen (on les tappe): das heißt, man verstopft die Oeffnung welche sie an der Spitze haben, mit einem Trumme Leinewand, oder Wollenzeug, woraus man einen kleinen Kegel formirt, dessen spitzigen Theil man ins Loch steckt, und das übrige neben herum ganz platt macht. Diese Stöpfel hat man jederzeit in einem Hafen, oder

in einer Kufe, wo sie in frischen Wasser eingeweicht liegen, neben sich stehen.

Nachdem also die Zuckerformen oben verstopft sind, stellt man solche an die Mauer, oder nächst an ein kleines Gitterwerk, das neben den Platz vor den Kessel ist aufgerichtet worden. Die verstopfte Spitze wird gegen den Boden gesetzt, und man legt sie dergestalt in Ordnung daß der Rand ihrer Oeffnung ganz gleich ist. In dieser Lage werden sie durch andere Formen erhalten, welche man auf ihrem Boden stellt, um sie dadurch recht zu stützen.

Sobald der Batteriekessel ausgeschöpft worden ist, und man den Zucker im Kühlkessel, mit dem Löffel, oder der Pagalle recht umgerührt hat, wird der Rabenschnabel mit dem Löffel vollgefüllt. Derjenige nun welcher ihn trägt, und die aufgestellten Formen einfüllen soll, vertheilt seinen im Rabenschnabel vorhandenen Zuckersaft in alle Zuckerformen: wenn also die Batterie so viel Zuckermaterie enthält, als hinreicht vier Zuckerformen damit anzufüllen, gießt er in jede Form ohngefähr den vierten Theil aus dem Rabenschnabel, und bemerkt zugleich dabey die Form in welche er zuerst angefangen, und bey welcher er aufgehört hat, Zucker einzugießen. Der nächstfolgende Rabenschnabel wird auf die nämliche Art ausgetheilt, indem

indem man bey jener Zuckerform wo das erstemal aufgehört worden ist, einzufüllen anfängt, und bey derjenigen hingegen, welche den Anfang gemacht hat, wieder endigt. Auf diese Weise fährt man so lang fort, bis alle Zuckerformen ganz nacheinander angefüllt sind. Wenn nun allenfalls noch etwas weniges vom Zuckersafte im Kühlkessel sollte übrig geblieben seyn, schüttet man solchen entweder in den Batterie, oder in Syropkessel.

Nach Verlauf einer Viertelstunde, oder so etwas dergleichen, entsteht oben auf der Form eine Rinde, welche der Raffinirer, wenn er solche für dick genug hält, mit seinem Zuckermesser zerstößt, und umsticht, oder, um mich nach ihrer Weise auszudrücken, den ganzen Zucker aufrührt. Er macht damit den Anfang, daß er die ganze Höhe der Form durchsticht, indem er das Messer bis auf den Boden hineinstößt, und es zum öftern wieder herauszieht. Alsdann fährt er mit dem flachen Theile des Messers, rings um den innern Rand der Form, um den Zucker davon abzulößen, und damit in der ganzen hohlen Fläche der Zuckerform, nicht das mindeste Fleckchen übrig bleibe, woran noch ein Zucker klebt, so wird diese Arbeit drey bis viermal von ihm wiederholt.

Hierauf sticht er noch einigemal mitten hin-
ein, und nachdem er sein Messer am Rande der
Form abgestreift hat, damit der Zucker, wel-
cher sich allenfalls möchte angehenkt haben, da-
durch herunterfalle, läßt er solches oben dar-
auf liegen, zu einem Kennzeichen, daß die Zu-
ckerform nur erst ein einzigesmal ist umgerührt
worden. Ohngefähr eine halbe Stunde hernach,
geschieht das nämliche, wobey man vor allen
Dingen darauf sehen muß, den Zucker in der
Form wohl abzulößen, indem sich der Zucker,
wenn er nicht recht umgerührt wird, so stark
an die Form henkt, daß es Mühe kostet ihn
davon hinwegzubringen, ja er wird sogar von
der Erde woraus die Form ist gemacht worden,
fleckfärbigt.

Nachdem also die Zuckerformen zweymal
sind umgerührt worden, nimmt man das Zu-
ckermesser von ihnen hinweg, und legt es neben
den Batteriekessel, indem sonst zu besorgen wä-
re, man möchte den Zucker, wenn es oben auf
den Formen liegen blieb, zum drittenmale da-
mit herumstechen, als welches ihm, da er schon
seine gehörige Festigkeit erlangt hat, und folglich
durch diese dritte Bewegung nur wieder zersto-
ßen werden könnte, höchst nachtheilig seyn wür-
de. Dieses zweymalige Umrühren ist aber
schlechterdings nothwendig, nicht allein damit
sich

sich das Zuckerkorn besser möchte formiren, und allenthalben gleich ausbreiten können: sondern auch die Fettigkeit des Zuckers desto schneller in die Höhe steige, sich zusammensetze, und verhärte. Es ist nämlich viel leichter sie auf diese Art herabzunehmen, als wenn solche in der ganzen Form ausgebreitet, und der Zucker dadurch verhindert würde weiß zu werden.

In diesem Zustande verbleiben die Zuckerformen zwölf bis funfzehen Stunden lang, worauf man sie von ihrem anfänglichen Platze wegnimmt. Derjenige nun, welcher die Form aufhebt, nimmt solche in die Arme, hebt sie in die Höhe, und drückt dieselbe gegen seinen Magen. Der Raffinirer, oder ein anderer, läßt sich sofort mit dem einem Kniee auf den Boden nieder, und nimmt die Stöpfel heraus, welche er wiederum ins Wasser wirft, um sich ihrer ein anderesmal bedienen zu können. Alsdann stößt er den hölzernen oder eisernen Pfriemen durch die Formöffnung hinein, wobey er so lang mit einem Hammer oder Triebel von Holz darauf schlägt, bis er ihn sieben oder acht Zoll tief hineingetrieben hat, worauf er solchen wieder herauszieht, und in einem neben ihm stehenden Gefäße mit Wasser eintunkt, und reinigt, um den daran klebenden Zucker dadurch herabzubringen. Hiernächst steckt er ihn nochmals in

 das

das nämliche Loch, und treibt ihn wenn er es für nöthig hält, mit seinem Schlägel noch tiefer hinein, außerdem aber fährt er bloß zwey bis dreymal damit hin und her, indem er solchen jederzeit abwäscht, in der Absicht den Zucker der sich um die Oeffnung in der Zuckerform herum befindet, damit anzufeuchten, und dem Syrop Gelegenheit zu verschaffen, durch dieses Loch abzulaufen.

Wenn man damit fertig ist, trägt derjenige welcher die Zuckerform hält, solche auf den Fußboden der Cisterne, wo schon ein anderer einen Topf hierzu in Bereitschaft hat, und dem erstern, solche so gerade als es nur geschehen kann hineinsetzen hilft. Hier bleiben die Formen bis Sonnabend Abends, oder Sonntags frühe, stehen, welche Zeit nämlich bestimmt ist, solche in das Reinigungshaus zu tragen.

Dieser Ort muß aber von der Zuckersiederey so weit entfernt seyn, als es sich nur immerhin will thun lassen. Der Rauch, und die fetten Ausdünstungen welche sich von den Kesseln allenthalben verbreiten, würden nämlich allemal an dem Zucker kleben bleiben, und solchen unfehlbar verderben, wenn er in einem Reinigungshause stünde, welches allzunahe bey der Zuckerfabrick läge, oder gar daran hingebauet wäre.

Gemei-




V. Th.
1
gs Haus.
2
von 9. To
4

Gemeiniglich werden die Reinigungshäuser (purgeries) viel länger gebaut, als sie nach Verhältniß ihrer Breite seyn sollten. Dasjenige Reinigungshaus, welches ich im St. Jacobsgrunde hatte aufführen lassen, war hundert und zwanzig Fuß lang, und acht und zwanzig Schuhe breit: es konnte siebenzehen bis achtzehen hundert Zuckerformen enthalten. Wenn noch ein Stockwerk soll darauf gesetzt werden, muß man Sorge tragen, die Bretter woraus der Fußboden bestehet, recht genau zusammenfügen zu lassen. Ja, die Fugen müssen sogar noch mit Werg ausgestopft, und mit Theer übergossen werden, damit, wenn allenfalls irgend ein Topf umfallen, oder gar zerbrechen sollte, der auf dem Fußboden verbreitete Syrop, den im untern Stockwerke befindlichen Zucker nicht verderben möchte.

In diese Reinigungshäuser muß man aber eine hinreichende Anzahl Oeffnungen, oder Fenster machen lassen, daß viel Hellung hineinfallen kann. Diese Fenster müssen noch mit Läden verschlossen werden, damit so wenig Luft möchte durchstreichen können, als nur immer seyn kann, besonders wenn einmal die Thonerde auf den Zucker liegt. Wind und Luft würden nämlich die Erde allzu schnell austrocknen, und ihre Feuchtigkeit davon verzehrt werden,

wel-

welche sich doch allgemachs in den Zucker soll hineinziehen, und indem sie durch die Oeffnung wieder ablauft, den noch übrigen Syrop dagegen mit wegnehmen.

Nicht weniger vortheilhaft ist es, an einer Ecke des Reinigungshauses, einen oder zween eingemauerte Kessel zu haben, um die feinen Syrops darinnen auskochen, und sie raffiniren zu können, ohne daß man sich erst die Mühe geben darf, die Syrops, oder den Zucker welcher raffinirt werden soll, in die Zuckerfabrick zu schaffen. Eben so nützlich ist es, wenn es angeht, auf einer Seite dieses Reinigungshauses, ein Schirmdach angebaut zu haben, um die Canots oder Napfe darunterzustellen, in denen man die Thonerde weichen läßt, womit der Zucker überdeckt wird: desgleichen diejenigen Gefäße, deren man sich bedient den Zucker wenn er aus der Dörrhütte (etuve) kommt, darinnen zu stoßen, nebst Waage und Gewicht solchen abzuwiegen. Das Haus zum trocknen, oder dörren (l'etuve), muß, so wie es sich nur will thun lassen, zu Ende dieser Schirmdächer gebaut werden, damit man bedeckt ist, wenn man den Zucker aus der Reinigungshütte dahin trägt, und ihn wieder hieraus abholt, um gestoßen zu werden.

Wenn

Wenn man nun eine hinreichende Anzahl von Zuckerformen angefüllt hat, als erfodert wird die Trocknungshütte (l'etuve), welche mehrentheils fünf bis sechshundert Formen enthalten kann, damit voll zu stellen, wird der Zucker abgelößt (on loche): das heißt, man untersucht alle Formen worinnen sich Zucker befindt. In dieser Absicht wird ein altes Seihtuch auf den Boden ausgebreitet, worauf man die Formen mit ihrem Untertheile umstürzt, wenn sich der Zucker darinnen angehenkt hat, weil entweder die Form nicht recht war ausgewaschen, oder eingefeuchtet worden, wenn solche mit Zucker vollgefüllt wurde. Das nämliche geschieht auch wenn derjenige welcher den Zucker in der Zuckerfabrick umrühren muß, solchen nicht recht in der Form herum abgelößt hat: oder wenn der Zucker etwann um irgend einer andern Ursach willen, nicht gern aus der Form herausgeht, welches doch schlechterdings nöthig ist seine Beschaffenheit kennen zu lernen, und ihn mit Thonerde zu überlegen. In diesem Falle hebt man die Form ein wenig in die Höhe, und schlägt mit ihrem Rande gegen den Boden, damit diese Bewegung dem Zucker heraushelfe.

Sobald man spührt daß er abgeledigt ist, ergreift man mit der linken Hand die Zuckerform

form oben an der Spitze, und setzt während man solche ein wenig umneigt, zugleich die Finger der rechten Hand unter den Ranft. Indem man nun die Form auf solche Art emporhebt, wird mit dem einen Finger ein Zeichen an den Zucker gemacht, damit der Raffinirer wenn er die Beschaffenheit desselben untersucht hat, die Zuckerform an ihren alten Platz, und in der nämlichen Stellung die sie vorhin hatte, wieder hinsetzen kann. Nachdem der Zucker abgelößt ist, und der Raffinirer nach Beschaffenheit seiner Güte bestimmt hat, welcher mit Erde soll belegt, oder wenn er misrathen ist, wieder muß umgeschmolzen werden, stellt man die Formen in Ordnung: das heißt, man setzt jede schön gerade in ihren Topf. Man muß aber vorher allen Syrop der sich darinnen gesammlet hat, ausleeren, und solchen in die Zuckerfabrick tragen, um ihn mit den übrigen Vorrath an groben Syrop von einer Woche, frisch abzukochen.

Man erkennt aber die Güte des Zuckers, und ob er schön weiß werden wird, wenn man sieht, daß er die ganze Länge der Form hindurch recht glatt liegt, und eine hübsche, ja noch einigermaßen hellere Farbe, als die Perlen haben, bekommt: daß endlich die Spitze wohin sich der Syrop gezogen hat, stark, etwas

tro-

trocken und glänzend ist. Wenn er hingegen röthlichte, oder schwarze, ins gelbe fallende Flecken, und ein gelbes ölichtes Haupt hat, so ist hieraus sicher zu schließen, daß der Zucker fett und übel zubereitet ist, auch niemals recht weiß werden wird. In diesem Falle kann nichts besseres damit vorgenommen werden, als daß man solchen wieder in den großen Kessel werfen und umschmelzen läßt.

Wenn das Reinigungshaus (la purgerie) breit genug ist, läßt man die ganze Länge hindurch in der Mitte einen Weg frey, um die Formschichten abtheilen zu können, wovon die ersten Lagen welche hingesetzt werden, an die Mauer zu stehen kommen. Man ist aber besorgt sie ganz schnurgleich (de niveau) zu stellen, damit die eingeweichte Erde, womit sie bedeckt werden sollen, senkrecht, und durchaus mit gleicher Stärke wirken kann. Mehrentheils werden sechs Reihen gelegt, welche einander berühren. Diese Anzahl nun wird eine Formschicht genannt. Zwischen jeder Schicht läßt man einen Fußsteig frey, so breit als der Umfang einer Zuckerform beträgt, damit man zwischen den Schichten durchgehen, und am Zucker arbeiten kann.

Diese Schichten werden aber deswegen nicht breiter gemacht als sechs Reihen betragen, damit

mit man den Zucker der im dritten Gliede stehet, mit der Hand erlangen, und zubereiten kann, welches aber bey einer grössern Anzahl von Reihen nicht recht geschehen könnte. Eine jede Zuckerform hat nämlich nur ohngefähr vierzehen Zoll im Durchschnitte, mithin betragen drey neben einander stehende Reihen solcher Formen, einen Raum von vierthalb Schuhen, welches das weiteste Ziel ist, wohin eine Menschenhand langen kann, um frey zu arbeiten. Diese Arbeit könnte zwar noch leichter verrichtet werden, wenn die Schichten nur aus vier Reihen von Zuckerformen bestünden: da aber hierzu eine grössere Anzahl von Fußsteigen dazwischen nöthig wäre, so würde dieses allzuviel Raum wegnehmen.

Aus beyfolgender Kupfertafel, ist die Stellung der Formen in einem Reinigungshause zu ersehen. Wenn nun die Formen also hingelegt, oder gestellt sind, so macht man ihren Boden (on fait leur fond): das heißt, nachdem man die sogenannten Zapfen (fontaine) der Form weggenommen hat, füllt man solche mit gekörnten Zucker (sucre en grain) bis auf einen Zoll breit vom Rande; welchen leeren Raum man für die Erde welche darauf soll gelegt werden, spart.

Um

Um aber zu wissen, was man eigentlich unter diesen Zapfen der Formen (fontaine de formes) versteht, so wird man sich zu erinnern belieben, daß der heiße Zucker, wenn er in die Form gegossen wird, eine Rinde formirt: nachdem nun diese Rinde durch zweymaliges Umrühren des Zuckers ist zerbrochen worden, kommt eine dritte zum Vorscheine, welche höckericht und ungleich ist, weil sie aus den zerbrochenen Trümmern der beyden vorhergehenden Rinden besteht. Unter dieser Rinde bleibt ohngefähr Daumensdick, und bisweilen noch mehr, ein leerer Raum, worunter sich wieder eine andere braune, und beynahe schwarze Rinde ansetzt, welche in der Mitte Daumensdick ist, gegen den äussern Rand hingegen dünner wird. Diese Rinde bestehet aus dem Fette des Zuckers, welches leichter als das Zuckerkorn ist, und daher in die Höhe steigt, sich daselbst zusammensetzt, und gerinnt. Dennoch klebt es beynahe gar nicht fest an den Zucker welcher sich unter ihm befindt, wovon es mithin sehr leicht kann abgesondert werden.

Anfänglich wird die erste Rinde abgenommen, welche trocken und ambrafärbig ist, und wie Gerstenzucker schmeckt. Man legt solche beyseits, um raffinirt zu werden, und dieß nennt man den ersten, oder trockenen Zapfen (fon-

(fontaine seche). Was aber die zweyte Rinde anlangt, welche man den fetten Zapfen (la fontaine grasse) nennt, so wird sie mit einem kleinen eisernen Brechstänglein (petite tille de fer), in Stücke gebrochen, welches vier bis fünf Zoll lang, und zween bis drey Zoll breit ist, und einen hölzernen, nicht mehr als fünf Zoll breiten Stiel hat.

Man schneidt sie, sage ich, in Stücke, um solche desto leichter herunter nehmen zu können, und verwahrt dieselbe gleichfalls besonders, um sie entweder, wenn sie recht abgetrocknet ist, wiederum unter den rohen Zucker abzukochen, oder solche in den großen Kessel zu werfen, um den Zucker, welcher noch unter dem Fette steckt, herauszuziehen. Hierauf sucht man mit dem kleinen eisernen Brechstänglein (avec la petite tille), einen oder zween Zoll tief unter dem Platze welchen der sogenannte fette Zapfen (la fontaine grasse) einnahm, weil sich bisweilen noch eine zweyte Rinde darunter befindt, welche man schlechterdings ablößen muß, indem sie den Durchzug des Wassers, welches sich durch die aufgelegte Thonerde zieht, nur verhindern würde.

Mittlerweilen man die Zapfen durchsucht, wird mit einem Schnittmesser (couteau à deux mains) eine Form des nämlichen Zuckers geschabt,

schabt, welchen man in Körner verwandelt, und sich derselben bedient den leeren Raum damit auszufüllen, den man durch Hinwegnehmung der beyden Zapfen (fontaines) übergelassen hat. Man füllt also diesen leeren Platz bis auf einen Finger breit vom Rande, und macht solchen fest, und recht glatt, indem man die Zuckerkörner auseinander breitet, und mit einer eisernen, oder kupfernen Kelle, welche drey bis vier Zoll im Durchschnitte breit ist, darauf schlägt. Dieses geschieht aber, damit die Thonerde womit man diese Oberfläche bedeckt, wenn sie solche fest, eben, und ganz platt findt, durchaus mit gleicher Stärke arbeiten kann, ohne Löcher zu machen, welches sich dennoch unfehlbar zutragen müßte, wofern die obern Stellen oder Flächen, nicht allenthalben von gleicher Stärke und Glätte wären.

Dieses also pflegt man das Boden machen zu nennen (faire les fonds), worauf ein Raffinirer nicht Sorgfalt genug anwenden kann. Man läßt aber die Zuckerformen drey bis vier Tage lang in freyer Luft stehen, ehe man solche mit Thonerde bedeckt, damit ihre Oberfläche austrocknen, und etwas fester werden kann. Gemeiniglich braucht man, die Böden von hundert Formen zu machen, sieben bis acht, zuweilen auch zehen Zuckerformen.

Q 2 Acht

Acht bis zehen Tage bevor man diese Erde braucht den Zucker damit zu bedecken, muß solche vorher eingeweicht werden. Die beste Thonerde deren man sich zu diesem Gebrauche bedienen kann, kommt von Rouen. Sie ist weißlicht, fein, dünn, lind, und weder mit Steinen noch Sand vermengt: überdieses ist sie fett genug, daß etwas grössere Klumpen, als die Kugeln zum Ballspiele sind, daraus können formirt werden. In solcher Beschaffenheit wird sie auf die Inseln gebracht, wo ich die Tonne voll, um fünf und zwanzig bis dreyßig Thaler habe verkaufen sehen. Nun geschah dieses zwar zu Kriegszeiten, wo es überaus gefährlich war, und man sehr theure Fracht, auch starke Assecuranzen zu bezahlen hatte. In Friedenszeiten ist das Faß um zehen Thaler zu haben.

Uebrigens ist dieses ein ziemlich billiger Preis, wenn sie nur ächt ist: indem einige zu Nantes ansäßige Kaufleute, nach ihrer löblichen hergebrachten Gewohnheit nicht ermangelt haben diese Waare zu verfälschen, und eine gewisse mit Kreyde vermengte Erde, welche sie für Rouanische Thonerde ausgaben, dagegen hinbrachten. Es hält schwer diesen Betrug eher als bis man die Erde braucht, zu entdecken. Da aber Noth den Verstand schärft, habe mich

um

um diese Kenntniß zu erlangen, folgenden Mittels bedient, ohne erst zu warten bis diese Erde aufgebraußt hätte, und es folglich zu spät gewesen wäre solche dem Kaufmanne wieder zurück zu geben.

Ich nahm einen Brocken von der aus Nantes hergekommenen Erde, und einen andern von jener aus Rouen. Beyde ließ ich genau abwiegen, und in zwey verschiedenen mit Wasser angefüllten Gefäßen weichen. Nachdem sie sich recht aufgelößt, und zu Boden gesetzt hatten, goß ich das Wasser mit aller nur möglichen Vorsicht ganz langsam herunter, und ließ beyde wieder trocken werden. An der Erde aus Nantes bemerkte ich alsdann zweyerley Eigenschaften, welche ich an jener von Rouen nicht fand. Erstlich, war sie nicht mehr so weiß als vorher, weil sich die darunter gemengte Kreide im Wasser aufgelößt, und verschwemmt, mithin die Erde ihre vorige natürliche Farbe wieder erlangt hatte. Zweytens, war sie nachher viel leichter, als da ich solche hatte einweichen lassen. Keines dieser beyden Stücke fand ich an der Thonerde aus Rouen, welche nicht allein ihre ganze Farbe, sondern auch noch beynahe ihr vollkommenes Gewicht beybehalten hatte.

Unterdessen bedient man sich gleichwohl dieser Thonerde von Nantes, und einer andern beynahe ähnlichen, welche man von Bordeau herbringt, ungeachtet sie weder so gut sind als jene von Rouen, und viel weniger dauern. Uebrigens beruhet die Güte der Rouanischen Thonerde, und der andern Gattungen, die man den Zucker damit zu bedecken nimmt, auf folgenden drey Puncten. Erstlich, das Wasser welches sie enthalten nicht zu färben; zweytens, solches langsam, und unmerklich durchsickern zu lassen; drittens endlich, nichts von der Fettigkeit des Zuckers einzuschlucken, welche fast jederzeit daran zu kleben pflegt, sondern dieselbe in der freyen Luft verrauchen zu lassen, woran die Erde gesetzt wird, nachdem man solche vom Zucker herabgenommen hat.

Hieraus glaube ich wird sattsam erhellen, daß sowohl gefärbte Erden, als solche welche das Wasser färben, worinnen sie aufgelößt werden, zu dieser Arbeit untauglich sind. Das herauskommende Wasser würde nämlich dem Zucker, dessen Luftlöcher es durchdringt, die Farbe welche es bey sich führt, mittheilen.

Fernerhin sieht man daraus, daß fette und starke Erden, die kein Wasser von sich geben, oder es bloß gegen ihre Oberfläche treiben, wo es Luft und Hitze wieder zerstreuen und weg-

dünsten

dünsten machen, eben so wenig dazu taugen, als jene Erdarten, die sandigt sind. Diese nämlich lassen alles Wasser womit sie getränkt worden sind, auf einmal durchlaufen, welches durch ihre Poren gleichsam eben so schnell als in einem Siebe, und ohne sich aufzuhalten, lauft. Nicht viel besser endlich zum Gebrauche, ist die magere Thonerde, welche leicht das Fett einschluckt, und solches in ihre Luftlöcher einnimmt, weil sie keine Dauer hat, und Kosten verursacht, die allzuhäufig vorkommen, wenn auch die beyden erstern Eigenschaften welche ich an der Erde von Rouen bemerkt habe, bey ihr anzutreffen wären.

In unserer Plantage zu Guadeloupe hatten wir eine graue Erde, welche zwar kein Wasser färbte, und es ganz langsam durchsickern ließ, mithin sehr gut für den Zucker war, und uns die Kosten ersparte dergleichen Erde von Rouen zu kaufen: allein sie wurde leicht schmutzig, und man konnte sich ihrer kaum öfters als dreymal bedienen. Wir konnten uns aber leicht darüber zufrieden geben, indem man so viel davon nehmen durfte als nur verlangt wurde, ohne daß es uns weiter etwas kostete, als die Mühe solche ausgraben zu lassen. Wir bedienten uns dieser Erde mit dem besten Erfolge von

der Welt, und erlaubten allen denen welche der- gleichen nöthig hatten, davon zu nehmen.

Es soll aber diejenige Erde womit man den Zucker bedecken will, acht bis zehen Tage vor- her, ehe man einigen Gebrauch davon macht, eingeweicht werden. Man muß ein süßes, hel- les und reines Wasser, so gut man solches nur immerhin haben kann, dazu erwählen. Hier- zu bedient man sich eines aufgemauerten Trogs, oder einer Kufe, neun bis zehen Zoll lang, und ohngefähr drey Fuß breit. Wenn man aber keine solche Gelegenheit hat, oder diesen Aufwand nicht machen will, nimmt man nur ein hölzer- nes Canot. Indessen muß ein jedes Gefäß welches man hierzu nimmt, es mag nun von Holz oder von Mauerwerk seyn, bedeckt unter einem Dache stehen: weil die Sonne, wenn sie ihre Stralen auf die eingeweichte Erden wirft, das Wasser erhitzt, die Erde in Gährung bringt, und sauer macht, wodurch sie zu den be- stimmten Gebrauch ganz untauglich wird.

Wenn die Thonerde im Canote liegt, und höchstens die Hälfte desselben einnimmt, wird es vollends mit Wasser ausgefüllt. Nach Ver- lauf von vier und zwanzig Stunden, schöpft und gießt man das oben schwimmende Wasser heraus: alsdann zerschlägt man die Erdenklöse, da- mit sie sich gar auflösen kann, worauf frisches

Was-

Wasser in den Trog gefüllt wird, welches man alle vier und zwanzig Stunden verändert. Die Erde wird dabey jederzeit rechtschaffen umgerührt und durchgearbeitet, so lang bis man über der Erde ein reines helles Wasser sieht, welches nicht mehr grünlicht ist, wie es Anfangs war, als man die Erde eingeweicht hatte.

Wenn die Böden der Zuckerformen so weit im Stande sind, daß man die Erde auflegen darf, wird das oben schwimmende Wasser, größtentheils mit einem Couy, welcher aus einem Trumme von einer Calebasse gemacht ist, abgeschöpft, indem man nicht mehr als drey bis vier Finger hoch darauf stehen läßt. Alles dieses in der Kuffe stehen gebliebene Wasser, wird stark mit der Pagalle umgerührt, und in ein kleines Canot, welches man neben dem Troge stehen hat, vermittelst eines Durchschlags, oder großen kupfernen Kessels geseiht, worein Löcher, ohngefähr eine Linie im Durchschnitte weit, gebohrt sind. Die eingeweichte Erde muß aber deswegen also durchgeseiht werden, um sowohl diejenigen Theile davon abzusondern, welche allenfalls nicht recht aufgelößt wären, als sie von den Steinen und noch darinnen befindlichen Unrathe vollends zu reinigen, welche man in währenden durchlaufen könnte antreffen. Als-

 dann

dann wird sie in Butten in das Reinigungs-
haus (à la purgerie) getragen.

Der Raffinirer hält in der Hand einen klei-
nen kupfernen Löffel, der ohngefähr eine Pari-
ser Pinte fassen mag, und mit einem schwachen
eisernen platten Reife umgeben ist, der sich auf
eine Höhlung endigt, um einen hölzernen Stiel,
drey bis vier Fuß in der Länge, halten zu kön-
nen. Mit diesem Löffel schöpft er aus den But-
ten, und macht die Formen bis an Rand voll.
Die Festigkeit dieser Erde muß aber folgender-
gestalt beschaffen seyn, daß, wenn man einen
halben Fingers dicken Strich darauf zieht, sich
derselbe nur allgemachs wieder anfüllen muß,
fast wie der Kinderbrey, welcher bald ausgekocht
ist. Ihre innere Güte, und ob sie gehörig
zubereitet ist, läßt sich daraus erkennen, wenn
sie auf die Böden gelegt, weder aufbraußt, noch
Blasen wirft, und indem man sie vor die Na-
se hält, keinen Geruch hat. Wenn nämlich,
eines von diesen dreyen geschieht, kann hier-
aus zuverläßig abgenommen werden, daß sich
die Erde erhitzt habe und sauer worden sey.
Alsdann ist zu besorgen sie möchte den Zucker
verderben, oder wenigstens nicht mehr gähren.

Sobald nun die Erde auf dem Zucker liegt,
werden alle Fenster im Reinigungshause zuge-
schlossen, damit weder Luft noch Hitze die Erde
aus-

austrocknen möchten. Ja man giebt, wenn die Erde einmal ist aufgelegt worden, drey bis vier Stunden sorgfältig acht, um alle widrige Zufälle denen der Zucker unterworfen seyn könnte, abzuwenden. Indem sich, wofern die Böden übel gemacht sind, das heist, wenn sie nicht recht gerade stehen, oder nicht allenthalben gleich geschlossen werden, alles im Erdreiche befindliche Wasser, auf diejenige Seite niedersenkt wo es einen Abhang findt, den Zucker durchdringt, und solchen von oben bis unten aushöhlen würde, wenn man nicht bey Zeiten suchte Rath zu schaffen.

Sobald man also gewahr wird, daß diese Thonerde an einem Orte stärker als am andern gährt, welches man aus einer kleinen runden Höhlung erkennt, welche oben auf der Erde entsteht, nimmt man etwas feinen trockenen Sand, der hierzu allemal in Bereitschaft vorhanden ist, womit man diese ganze Vertiefung, und alles ringsherum ausfüllt. Dieser Sand verschluckt und zieht alles Wasser in sich, welches seinen Lauf hieher genommen hatte. Wenn aber die Erde nur einmal drey oder vier Stunden lang gegohren hat, alsdann ist weiter nichts übles mehr zu befürchten.

Diese erste Schicht von Thonerde läßt man aber so lang auf den Zucker liegen, bis sie, nach=

nachdem sich alles darinnen enthaltene Wasser durchgezogen hat, vollkommen ausgetrocknet ist. Nachdem also die Witterung trocken, oder feucht ist, braucht die Erde mehr oder weniger Zeit zum austrocknen: mehrentheils werden aber neun bis zehen Tage hierzu erfodert. Sobald man nun sieht daß sie trocken worden ist, nimmt man solche herunter, und breit sie in der freyen Luft auseinander, wobey diejenige Seite welche der Zucker berührt hat, oben muß zu stehen kommen.

Man hütet sich aber wohl sie an die Sonne zu legen, oder wiederum einzuweichen, bevor dieselbe vollkommen ausgetrocknet ist, indem die Erde durch die Sonnenhitze nur das Fett welches daran kleben blieb, in sich schlucken würde: oder wenn sie ehender ins Wasser gelegt werden sollte, in Gährung und Fäulniß übergehen dürfte. Wenn man sich indessen dieser Thonerde öfters als zweymal auf den Inseln bedienen will, muß alles Fett mit einem Messer sauber abgeschabt werden. So tief nun das Fett eingedrungen ist, wird die Erde durchgeschnitten, und was davon übrig bleibt, getrocknet, um sich dessen künftig bedienen zu können.

Sobald man nur die Erde vom Zucker herabnimmt, wird die Oberfläche mit langhaarigten Bürsten

Bürsten abgekehrt. Diese Besen sind rund, haben vier Zoll im Durchschnitte, und eben so lange Borsten. Der Griff, welcher sich perpendicular am Stiele befindt, hat fünf bis sechs Zoll in Umfang. Man kehrt aber mit diesem Besen eine Gattung braunen und fetten Staubs herunter, welcher sich auf die Oberfläche des Zuckers gelegt hat: bald, wie es bey dem Schnee zu geschehen pflegt, wenn er einige Zeit lang auf dem Erdboden gelegen ist, und der in der Luft herumfliegende, unsichtbare Staub, seine blendende weiße Farbe in etwas verdunkelt hat, welche aber gleichwohl noch durch diesen feinen Staub schimmert.

Wenn man die Formen oben gereinigt hat, sieht man erst wie weiß der darinnen enthaltene Zucker ausfallen wird. Man betrügt sich also, wenn man glaubt, durch eine zwey oder dreymalige Auflegung dieser Thonerde, könnte der Grad seiner Weiße erhöht werden. Die zum andernmale aufgelegte Erde, kann indessen weiter nichts ausrichten, als das Haupt der Zuckerform zu bleichen: weil nämlich die erste Auflegung den Syrop nicht vollkommen hat hinaustreiben können, so bringt es zwar die andere vollends dahin, daß er sich ganz zu Boden setzt, allein der Grad seiner Weiße wird niemals dadurch vermehrt.

Nach-

Nachdem nun die Formböden recht sind abgepuzt worden, durchsucht man solche mit einem kleinen Brecheisen, ohngefähr eines Zolls tief: worauf man dieselben neuerdings wieder in die Höhe richtet, und mit der Kelle gleich und fest streicht. Zwey bis drey Stunden hernach, wird zum andernmale, eine, gleich der ersten durchgeschlagene Erde, in der nämlichen Menge, und mit eben der Sorgfalt und Vorsicht, aufgelegt. Man verschließt alsdann die Fenster des Reinigungshauses, und läßt diese zweyte aufgelegte Thonerde eben so lang gähren, denn die erste, und ohne sie ehender hinweg zu nehmen, als bis sie vollkommen abgetrocknet ist.

Einige Raffinirer pflegen zwar diese zum andernmale aufgelegte Thonerde, nachdem sie solche vorher etwas durchgearbeitet haben, wieder zu erneuern, ohne solche von dem Zucker abzunehmen, indem sie einen oder zween Löffel voll reine Erde darüber schütten. Sie nennen dieses die Erde kneten (plumoter), und behaupten, daß die Zuckerform dadurch oben an der Spitze so weiß gemacht werde, als unten der Boden.

Indessen ist dieses Verfahren ganz und gar schädlich, und ein ansehnlicher Verlust für dem Eigenthümer. Vorausgesetzt nämlich, wenn es auch durch vieles kneten dahin könnte gebracht

bracht werden, daß die Spitze der Form eben so weiß als ihr Boden ausfallen müßte: so würde es doch nicht anderst als durch eine Verminderung ihrer Höhe geschehen können. Wenn also diese Spitze, welche man zu bleichen verlangt, fünf bis sechs Zoll hoch, und wo sie an breitesten ist, vier oder fünf Daumen im Durchschnitte hat, wird solche niemals zwey Pfunde schwer seyn, welche doch gleichwohl sechs bis sieben Pfunden nicht gleich zu schätzen sind. Um so viel wird nämlich die Form, wo sie an breitesten ist, leichter, und dieses bloß um die Eitelkeit eines Raffinirers zu befriedigen, damit er sich allenthalben rühmen kann, sein Zucker, den er verfertigt, habe kein Haupt (tête): mittlerweilen er solches lediglich mit Einbuße von sechs bis sieben Pfunden Zucker bewerkstelligt hat, welche sein Herr an jeder auf solche Art gekneteten Form verlieren muß.

Ein jeder Pflanzer, der seinen Vortheil nur in etwas verstehet, wird also dergleichen Knetung der Erde (plumotage) niemals gestatten. Wenn der Zucker recht und von guter Materie verfertiget wird, ist eine zweymalige Auflegung der Erde hinreichend die Zuckerform durchaus zu bleichen. Bey solchem Zucker hingegen, wo man in der gehörigen Zubereitung, oder Materie gefehlt hat, wird alles Kneten in der

Welt

Welt nichts weiter ausrichten, als sein Gewicht vermindern, und wenn es auch dahin kommt, daß er sich bleicht, so geschiehet dieses bey der Spitze gewiß niemals anderst als mit Verlust des Bodens.

Wenn nun der Zucker nicht so beschaffen ist, daß er durchaus könnte gebleicht werden, schlägt man lieber fünf bis sechs Zolle von der Spitze herunter, ehe man die Form ins Trocknungshaus bringt, als sich der Gefahr auszusetzen, solche mit Verlust von sieben bis acht Pfunden Zucker vom Boden, weiß machen zu wollen. Da man übrigens die Zuckerformen ohnehin zerbrechen muß, um sie stoßen, und in die Fässer füllen zu können: was liegt also wohl daran, ob man solche ganz oder abgekoppt auf die Dörre (à l'étuve) bringt? Ueberdieses sind diese abgeschlagenen Spitzen nicht verloren, man verwahrt solche, um sie mit den trockenen Zapfen (fontaines feches), und andern Zuckerbrocken welche nicht recht weiß haben werden wollen, raffiniren zu lassen.

Sobald nur die zum andernmale aufgelegte Erde ist trocken worden, nimmt man solche herunter, und legt sie, gleich der ersten in die Luft, ehe man dieselbe wieder ins Wasser bringt um sich ihrer ein anderesmal bedienen zu können. Die obere Seite des Zuckers, reinigt man sorgfältig mit

mit dem Besen, und schabt mit einem Messer den obern Umfang der Zuckerform, um die Erde, welche noch allenfalls daran möchte hangen geblieben seyn, vollends herunter zu bringen, damit dieser Rand den Zuckerhut nicht beschmutzen kann, wenn man solche aus der Form zieht. Alsdann werden auch die Fenster des Reinigungshauses geöffnet, damit Luft und Hitze eindringen können, und den Zucker vollends austrocknen helfen, wozu man ihm gemeiniglich noch acht bis zehen Tage lang Zeit läßt.

Wenn wir also rechnen, daß man drey Wochen zugebracht, sechshundert Zuckerformen zu verfertigen, bis man solche mit Thonerde belegt hat; daß sie dreyßig Tage im Reinigungshause gestanden sind, oder die Erde so lang darauf gelegen ist, oder bis sie trocken waren, so viel Zeit erfodert wurde, ehe man solche auf die Dörr bringen konnte, wo sie gleichfalls noch neun bis zehen Tage haben bleiben müssen: so wird man finden, daß eine mit fünfhundert und funfzig, oder fünfhundert und sechezig Zuckerformen angefüllte Dörrhütte, eine zweymonathliche Arbeit erfodert habe, bevor solche in verkäuflichen Stand gesetzt waren. Da nun die Arbeit ununterbrochen fortdauert, folgen diese Schube zum trocknen (etuvée), alle drey Wochen aufeinander, wenn man eine hinreichen-

de Anzahl von Zuckerformen hat, um solche fortsetzen zu können. Indessen sind zweytausend, oder zweytausend und vierhundert Zuckerformen, hierzu vollkommen hinreichend.

Mittlerweilen nun das Wasser vom Zucker vollends abtropft und wegdünstet, und er in den Formen austrocknet, wird die Trocknungshütte (l'etuve) in welche er soll gesetzt werden, unterdessen zubereitet. Dieses Gebäu muß mit dem Reinigungshause (purgerie) auf gleichen Boden stehen, oder in einer Linie fortlaufen, und zwar zu Ende der Schirmdächer, damit man bedeckt möchte dahin gehen können. Eine Trocknungs oder Dörrhütte, welche sechs bis siebenhundert Formen enthalten soll, muß im Lichte (dans oeuvre) zwölfhundert Quadratschuhe haben. Die Mauern hingegen, werden dritthalb Fuß dick gemacht.

Der Eingang ist mit sechs Schuhen überflüssig hoch genug, und zween Fuß, oder sechs und zwanzig Zoll, sind für seine Breite zwischen den Thürrahmen (tableaux) vollkommen hinreichend. Es können aber doppelte Thürflügel daran gemacht werden, wovon einer inwendig, der andere dagegen auswärts aufgehet, um die Hitze desto besser beysammen zu halten. Der Thüre gegen über, wird die eiserne Küste zum Feuer hingesetzt. Diese Küsten sind von

gegos-

gegossenen Eisen verfertigt, sechs und zwanzig bis dreyßig Zoll lang, zwanzig, oder zwey und zwanzig Zoll breit, vier und zwanzig Zoll hoch, und zween Daumen dick. Von den sechs Seiten woraus sie gleich allen Cubischen Körpern besteht, sind vier von Eisen, und zwo offen, nämlich die äußerste, und die unterste Seite. Die äußerste offene Seite, wird drey bis vier Zoll tief in die Mauerdicke gesetzt, oder eingefügt, und mit Ziegelstücken und guten Mörtel fest hineingemauert.

Hieran müssen die Nebenpfeiler (pieds droits), Schwelle, und der Sturz des Ofenloches, oder Kamineingangs, stoßen. Die untere Oeffnung (le vuide de dessous) ruhet aber auf den eisernen Rost worauf das Holz zu liegen kommt. Unter diesem ist das Aschenloch, dessen Oeffnung unter dem Ofenloche sich befindet, und mit demselben eine gleiche Größe hat. Der untere Umkreis der Feuerküste innerhalb des Trocknungshauses, steckt in einer Einfassung von Quatersteinen, oder wird mit zerbrochenen Ziegeln gut eingemauert, damit weder das inwendige Feuer, noch der Rauch in die Dörrhütte dringen können. Gemeiniglich wird er vier bis fünf Zoll hoch über der Bodenfläche des Trocknungshauses aufgeführt, welche gepflastert werden muß.

Die Höhe vom Fußboden bis über die Verkleidung der Thüre (chambranle de la porte), wird durch zwo Reihen Balken, drey bis vier Zoll ins Viereck dick, welche auf jeder Seiten der Thüre, und der Feuerkiste, fest in die Mauer eingemacht werden, in drey Theile abgesondert, und lassen in der Mitte einen leeren Raum, vier Fuß breit, übrig. Auf diese Balken nagelt man Latten, welche einen Zoll dick, und zween Daumen breit sind, und alles für voll gerechnet (tant plein que vuide) gleich weit voneinander müssen gesetzt werden. Mit dem Schlichthobel muß man solche glatt stoßen, und ein gutes Holz dazu nehmen. Auf diese Latten nun, werden die Zuckerhüte gesetzt.

Von dem Platze über der Thüre, bis an die oberste Decke des Trocknungshauses, werden drey andere Stockwerke aufgerichtet, wovon jedes drey Schuhe hoch gemacht wird. Sie ruhen auf viereckigten, drey bis vier Zoll dicken Balken, welche in die Mauer befestigt sind, und worauf man die Latten, wie bey den andern Halbgeschoßen (demi etages), annagelt. Man läßt dritthalb Fuß ins Gevierte, einen leeren Raum, welcher auf die Mitte des Gebäues trift, um von einem Stockwerke ins andere gehen, und die Zuckerformen dahin setzen zu können. Da es sich aber zutragen könnte,

daß

daß der über der Feuerküste stehende Zucker, wenn er durch die allzugroße Hitze zerspränge, und auf diese Feuerküste herabfiel, dadurch in Brand gerathen, und die übrige Dörrhütte ebenfalls anstecken möchte: so werden hier anstatt der Latten, Bretter mit eingebohrten Löchern darauf genagelt.

Das obere Theil der Trockenhütte (le dessus de l'etuve), wird so hoch die Mauer reicht, mit einem Boden von guten Dillen bedeckt, worauf noch ein Mauerwerk, neun bis zehen Zoll dick, zu liegen kommt. Mitten in dieser Decke, wird eine Oeffnung frey gelassen, gleich jener welche durch die Stockwerke geht, und mit einer Fallthür verschlossen. Sie dient sowohl frische Luft hineinzubringen, als die ersten Dünste, welche vom Zucker aufsteigen, wenn er trocken zu werden anfängt, verrauchen zu lassen, worauf man solche wieder zuschließt, damit die Hitze desto besser beysammen bleibe. Oben auf das Trocknungshaus, kommt ein Dachwerk zu stehen, welches mit Schiefersteinen, oder Schindeln gedeckt wird.

Einige Tage vorher, ehe man den Zucker in das Trocknungshaus bringt, wird es ausgekehrt und geheitzt, damit sich die Feuchtigkeit, welche sich seit dem letzten Gebrauche desselben, darinnen gehäuft haben möchte, zerstreuen könnte,

und um solches desto leichter zu bewerkstelligen, die Fallthür und der Eingang offen gelassen. Wenn es nun recht ausgetrocknet ist, und der im Reinigungshause vorhandene Zucker, sich so weit im Stande befindt, daß er dahin kann versetzt werden, lößt man die Zuckerformen, eine nach der andern auf dem Blocke heraus, und trägt diejenigen Formen welche durchaus weiß sind, in die Trocknungshütte. Was hingegen an den übrigen zum Raffiniren bestimmten Zuckerformen nicht weiß genug ist, wird herabgeschnitten.

In jedes Stockwerk stellt man einen Neger, und einen an den Eingang. Dieser nimmt die Zuckerhüte wie man ihm solche bringt in Empfang, und reicht sie dem Neger im ersten Stockwerke, dieser übergiebt sie jenem im zweyten Stockwerke, welcher sie hinwieder dem im dritten Stockwerke befindlichen Neger darreicht, der solche zuerst im dritten, und hernach auch in den nidrigeren Stockwerken, in Ordnung stellt. Wenn die grössern Stockwerke voll sind, werden die kleinern angefüllt, und im Nothfalle kann man auch sogar die Pflastersteine damit besetzen.

Daß man alle Formen untersucht, habe ich bereits oben angezeigt, damit man, wenn die Häupter daran allenfalls schwarz seyn sollten, solche

solche abschneiden kann, um sie besonders zu verwahren, und hernach zu raffiniren. Oder wenn einige Formen vorhanden wären, welche noch feucht sind, da ihr Wasser noch nicht ganz abgetropft ist, setzt man solche auf die halben Stockwerke, oder gar auf den Boden, damit, wenn dieselben zerbrechen sollten, sie nicht mitten in das Trocknungshaus, oder auf andere Zuckerformen fallen können, welche sie nur beschädigen würden, besonders wenn es sich zuträgt daß sie in Syrop zerfließen.

Die beyden ersten Tage wird nur ein mittelmäßiges Feuer hineingemacht, aus Furcht, die allzustarke Hitze möchte Anfangs den Zucker etwas zu schnell austrocknen. Während dieser nämlichen Zeit besucht man zum öftern das Trocknungshaus, um nachzusehen in welchen Zustand sich der Zucker befindt, den herabgestürzten aufzulesen, oder diejenigen Zuckerhüte welche sich umgeneigt haben, und herunterfallen könnten, wieder gerade zu richten. Nach Verlauf dieser zween Tage, schließt man die Fallthüre zu, und verstärkt das Feuer dermaßen, daß die Feuerküste ganz glühend wird. Ein, acht Tage, und acht Nächte lang, unaufhörlich unterhaltenes heftiges Feuer, ist hinreichend eine ganze Hütte voll Zucker vollkommen auszutrocknen. Wenn man nun glaubt daß er so

trocken ist, als er seyn soll, öffnet man die Fallthür, und erwählt einen heißen trockenen Tag ihn zu stoßen.

Hierzu bedient man sich zweyer Tröge, oder Canots. Diese Tröge sind wie große Küsten formirt, zehen bis zwölf Schuhe lang, dritthalb Fuß breit, und eben so tief. Sie bestehen aus zween Zoll dicken Bohlen, welche genau zusammen gepaßt sind, und zum öftern noch in eine Rahm gesetzt werden, die mit hölzernen Nägeln fest zusammen gekeilet wird. Wenn man aber Canots dazu nimmt, welche ganz aus einem Stücke bestehen, läßt man sie allenthalben in gleicher Dicke machen. Man senkt sie beyderseits halb in den Erdboden, damit sie sowohl fester stehen, als des gewaltigen Stoßens wegen, desto weniger der Gefahr unterworfen sind, sich auseinander zu begeben. Man darf aber nicht unterlassen, diese Canots Tags vorher auswaschen, und wieder recht austrocknen zu lassen.

Hierauf werden die Fässer in welche der Zucker kommen soll, erstlich mit Nummern bezeichnet, und die Thara darauf geschrieben: das heißt, man wiegt die leeren Tonnen, mit dem Gewichte welches sich mehrentheils schon neben dem Canote, unter eben diesem Schirmdache (appentis) befindt, und bemerkt auf den

den Boden einer jeden Tonne was sie gewogen hat, und dieß pflegt man die Thara zu nennen. Man bemerkt gleichfalls die Nummer der Tonnen, um desto leichter Rechnung darüber führen zu können. Wenn sie angefüllt und zugeschlagen sind, werden sie neuerdings abgewogen, und unterhalb der Thara das reine Gewicht angezeigt, oder wie viel Zucker, nach Abzug der Thara, oder des Holzgewichtes, sich darinnen befindt.

Die Stempfel deren man sich hierzu bedient, müssen aus einem harten und schweren Holze gemacht werden: dergleichen die Acomas, Balatas, Seifenbäume, und das sogenannte rothe, oder Eisenholz, haben. Sie werden acht bis neun Zoll hoch, und fünf Zoll dick gemacht. Ihre Figur ist cylindrisch, und sie haben in ihrer Bogenrundung (leur cintre) eine Oeffnung, zu einem runden Stiele, der sechs Fuß lang, und Daumens dick ist.

Diejenigen Neger und Negerinnen, welche den Zucker stoßen sollen, werden zu beyden Seiten des Canots gestellt. Man wirft die Zuckerhüte, einen nach den andern hinein, um sie besser und leichter stoßen zu können, und wenn das Canot voll ist, wird es mit einer Haue aufgegraben, und der gestoßene Zucker mit Couis herausgeschöpft und in die Fässer gebracht. Auf

jeder Tonne befindet sich ein Hebichet, oder Gattung von Sieb, aus den Ribben der Latanblätter, oder von gespaltenen Schilfrohren verfertigt, in welches man ihn schüttet.

Bey jedem Hebichet bestehet eine Person, die es herumdrehet, und den Zucker durchlaufen läßt. Sobald er nun im Fasse eine Höhe von sieben bis acht Zoll erreicht hat, stellen sich von jenen welche bisher im Canote gestoßen hatten, drey oder vier zu jeder Tonne, und stampfen den darinnen befindlichen Zucker, so fest sie können, zusammen, um eine desto grössere Menge hineinzubringen. Hierauf wird wechselsweise wieder durchzusieben und zu stoßen angefangen, so lang bis die Tonne ein wenig oberhalb des Falzes angefüllt, und der Zucker recht fest zusammen gepreßt ist. Ob ein Faß rechtschaffen eingedruckt ist, erkennt man daraus, wenn man mit dem Finger daran klopft, und es einen hellen Klang wie ein vollkommen ganzes Dillenstück, von sich giebt.

Um zu verhindern daß der Faßboden durch das erstaunliche heftige Stoßen nicht ausgesprengt werden möchte, wird noch ehe der Zucker hineinkommt, ein Reif um den Falz genagelt, damit die Böden fest bleiben müssen, und nicht herausfallen können, wenn es allenfalls geschehen sollte, daß die Reife durch die

große

große Menge Zucker welche man in die Fässer mit Gewalt hineinpreßt, lotter würden. Je trockener nämlich der Zucker, und je stärker er gestoßen, und eingestampft ist, desto besser hält er sich unterweges, ohne die mindeste Feuchtigkeit, als welche ihn nur grau machen würde, anzunehmen. Eine wohl eingestampfte Tonne muß sechs bis siebenhundert Pfunde pur Zucker enthalten.

Diejenigen Brocken welche nicht durch das Sieb laufen konnten, werden in ein anderes Canot geworfen, wo die Neger welche den Zucker in die Fässer gestampft haben, solche stoßen, mittlerweilen die übrigen mit dem Durchsieben beschäftigt sind. Die Jesuiten Patres zu Martinicke, hatten daselbst eine kleine Mühle, die aus zween Mühlsteinen zusammengesetzt war, worauf diejenigen Zuckerbrocken, welche man Krusten zu nennen pflegt, gemahlen wurden. Hierdurch konnte zwar die Arbeit nicht wenig beschleunigt werden, allein wenn sich diese Mühlsteine nur in mindesten abrieben, so wurde der Zucker damit verdorben, welches auch in der That viele Personen abgehalten hat, einigen Gebrauch davon zu machen.

Auf solche Art wird aller Zucker, der aus dem Trocknungshause kommt, in Tonnen gefüllt, wobey man sich aber wohl in Obacht

nimmt,

nimmt, ja niemals zur Nachtzeit zu arbeiten, weil die Luft, welche alsdann sehr feucht ist, ihre Feuchtigkeit dem Zucker gleichfalls mittheilt, und solchen verderbt. Es ist nämlich eine unläugbare Wahrheit, daß, je trockener der Zucker, und je feiner solcher gestoßen ist, ein desto weißeres Ansehen muß er bekommen. Indessen giebt es Fälle wo man sich genöthigt siehet auf andere Mittel bedacht zu seyn, ihm diese Eigenschaft zu verschaffen, wann es daran fehlt, deren ich mich zum öftern bedienen mußte.

Ich hatte einstmals eine ganze Dörrhütte voll Zucker, von beynahe sechshundert Formen, über den Hals liegen, welcher durch seine Weiße den Kaufleuten eben nicht sonderlich ins Gesicht zu fallen Hoffnung machte. Als ich solchen einem Schiffscapitaine zeigte, da er noch im Trocknungshause stund, wollte er mir durchaus nicht mehr denn siebenzehen Livres, zehen Sous (acht Gulden und fünf Pfennige) für den Centner geben, ungeachtet der Marktpreis damals zwey und zwanzig Livres und zehen Sous (zehen Gulden und neunzehen Kreuzer) war. Ich ließ Anfangs etwas weniges von diesem Zucker stoßen, hatte aber nicht Ursach damit zufrieden zu seyn. Endlich gerieth ich auf den Einfall einen Brocken davon zu reiben, und

fand

fand daß ihm das Riebeisen einen ganz andern Glanz verschaffte: denn da es seine Theilchen nicht so stark zermalmte als der Stempfel, so blieb ihnen eine Menge kleiner Flächen, welche das Licht zurück warfen, und folglich ihre Weiße vergrösserten.

Ich machte sofort noch einige Versuche damit, welche mich vollends überzeugten. Indem ich aber befürchtete es möchten mich meine Augen hintergehen, und in einer Sache wo es meinen eigenen Vortheil betraf, eben kein allzu richtiges Urtheil fällen, übersendete ich zwey Packete des nämlichen Zuckers, wovon einer gestoßen, der andere hingegen gerieben war, einem meiner Nachbarn, der von dieser Waare sehr gute Kenntniß hatte, und ließ ihn ersuchen mir von jedem derselben den Preiß zu bemerken. Er taxirte beyde Sorten, und ich hatte das Vergnügen zu vernehmen, daß er meinen geriebenen Zucker um drey und zwanzig Franken (zehen Gulden drey und dreyßig Kreutzer); den gestoßenen Zucker hingegen, nur um siebenzehen Franken (sieben Gulden und acht und vierzig Kreutzer), schätzte.

Nun brauchte es keinen weitern Bewegrund mehr, mich dahin zu bringen, daß ich beynahe sechshundert Zuckerformen reiben ließ, und wiewohl dieses eine überaus langdauernde,

und

und verdrüßliche Arbeit seyn mußte, glaubte ich dennoch es verlohne sich schon der Mühe, einen Gewinn von fünf bis sechs Franken (zween Gulden und achtzehen Kreuzer, bis einen Laubthaler) auf den Centner, nicht in Stich zu lassen. Ich kaufte daher sogleich ein Dutzend Riebeisen (grages), woran ich die Spitzen ein wenig abstutzen ließ, damit der Zucker etwas feiner gerieben würde. Alsdann mußten sich vier Tage lang, fünfzehen bis sechszehen Neger mit der Arbeit beschäftigen allen diesen Zucker zu reiben.

Wie nun nach Verlauf einiger Tage, der nämliche Schiffkapitain wieder zu mir kam, und mich aus Scherz fragte, ob ich ihm nicht etwas von meinem grauen Zucker überlassen wollte? antwortete ich dagegen, daß ich dermalen keinen andern als einen sehr weißen Zucker zu verkaufen hätte, und mein Vorrath würde ganz sicher auch Leuten die mehr Schwierigkeiten als er machten, gefallen: er stand also in der Meynung, daß ich den gesehenen Zucker bereits verkauft hätte. Als ich ihm nun meinen geriebenen Zucker vorzeigte, fand er solchen so ungemein schön, daß er den Centner um zwey und zwanzig Franken und fünfzehen Sous (zehen Gulden, und sieben und zwanzig Kreuzer), ohne Anstand zu nehmen, kaufte. Nachdem unser

Handel

Handel einmal abgeschlossen war, sagte ich ihm es wäre der nämliche Zucker den er schon einmal gesehen hätte, und ließ zum Beweise einige Zuckerhüte die noch übrig geblieben waren, herbringen. Diesem ungeachtet würde er dieser Verwandlung niemals Glauben beygemessen haben, wenn ich nicht in seiner Gegenwart einen Versuch damit hätte anstellen lassen. Andere Personen haben sich dieses Geheimnisses, nachdem sie solches von mir gelernt hatten, ebenfalls mit dem nämlichen guten Erfolge bedient.

Neunzehentes Kapitel.

Vom durchgelassenen Zucker (sucre passé), und seinem Ursprunge. Misbräuche welche sich bey dessen Verfertigung eingeschlichen haben, und wie ihnen kann abgeholfen werden. Auf welche Art die Engelländer solchen zubereitet haben.

Diese Gattung Zucker, hat dem erhöheten Einfuhrzoll, womit der weiße Zucker im Jahre tausend sechshundert und acht und neunzig ist belegt worden, ihren Ursprung zu danken. Die Raffinirer in Frankreich, kauften nämlich den mit Erde gereinigten Zucker,

um

um ihn wieder umzuschmelzen, und kleinere Hüte daraus zu machen, welche sie hernach für Königszucker wieder verkauften: allein diese Zollerhöhung nahm ihnen beynahe allen Gewinn den sie hierbey machen konnten. Während des Kriegs hatten sie aber aus der Erfahrung gelernt, daß sich der Zucker welchen man aus den Englischen Prisen bekam, sehr gut raffiniren ließ, indem er seiner vortrefflichen Reinigung wegen, nichts als ein schönes, festes, und wohl zubereitetes Korn hatte, wovon im schmelzen wenig abgieng, und welches leicht abzuklären war.

Sie schickten daher einige Kaufleute nach den Inseln, welche den dortigen Plantageinhabern den Vorschlag machen mußten, daß sie ihren Zucker nach Englischer Art verfertigen sollten, und sie dazu durch den hohen Preis, worauf sie diesen Zucker in kurzer Zeit trieben, ermunterten. Beyde konnten hierbey etwas ansehnliches gewinnen. Diejenigen Pflanzer, welche keine Gelegenheit hatten ihren Zucker bleichen zu können, fanden dabey ihre Rechnung, indem sie sich die Mühe dadurch ersparen konnten, solchen mit Thonerde zu belegen, im Dörrhause zu trocknen, und zu stoßen, um ihn hernach in die Tonnen zu füllen.

Noch weit mehr gewannen aber dabey die Raffinirer, da sie, weil dieser Zucker für uns

geläu-

geläutert angesehen wurde, nicht mehr als einen Thaler vom Centner Einfuhrzoll bezahlen durften. Diesem ungeachtet war er im schmelzen eben so ergiebig, als der mit Thonerde gereinigte Zucker, indem zwischen beyden kein anderer Unterschied mußte anzutreffen seyn, denn, daß man diesen hier, in durchgebohrte Tonnen füllte, welche mit zween bis drey Zuckerrohren versehen waren, damit er sich desto leichter möchte reinigen können; dahingegen man jenen der mit Erde überlegt werden sollte, in Formen goß.

Ich ließ zwar einigen Vorrath von dieser Gattung Zucker verfertigen, welcher schon über die Hälfte weiß war, als er den Kaufleuten ausgeliefert wurde: allein ich fand eben nicht daß es für uns sehr nützlich war, da wir alles hatten was erfodert wurde ihn zu bleichen, und alsdann noch einmal so theuer zu verkaufen. Nicht zu gedenken, daß man die feinen Syrops dadurch verlor, welches keineswegs ein so geringer Verlust war, den man nicht achten durfte. Nun konnte man zwar den heraustropfenden Syrop wieder benutzen, allein niemals so schöne Waare daraus verfertigen, als von jenen Syrops die in Töpfen aufgesammlet wurden, da sie jederzeit viel reiner sind, denn die

Cisternen, wenn man auch noch so viel Sorgfalt deswegen anwendet.

Sehr viele Pflanzer ließen unter diesen Zucker allen Syrop laufen, welchen sie aus jenem erhielten, der in die Formen gekommen war, um mit Erde belegt zu werden. Dieses ist aber eine Betrügerey: indem ganz zuverläßig alle Zuckersyrops, sie mögen auch noch so gut und tüchtig gearbeitet seyn, niemals im Guße so viel ausgeben, als die Zucker vom bloßen Zuckerrohrsafte. Die Kaufleute also, welche sich nicht wollen betrügen lassen, müssen wohl Acht haben von wem sie kaufen, und selbst einige Kenntniß davon besitzen.

Sie werden sich aber zu erinnern belieben, daß ihnen der Geruch hierinnen mehr Licht geben wird, als der Geschmack, die Hände, und Augen. Diejenigen Plantageinhaber hingegen, welche es einmal so weit gebracht haben, daß sie weißen Zucker machen können, sollten diese Manufactur billig denen überlassen, welche noch nicht im Stande sind ihren Zucker selbst zu bleichen, aus Furcht der Versuchung zu unterliegen, ihre Syropszucker mit dem Rohrzucker zugleich durchseihen zu lassen.

Es hat sich aber noch ein anderer Misbrauch bey Verfertigung dieses Zuckers eingeschlichen. Man hat nämlich, anstatt ein wol-

lenes

lenes Tuch zum durchseihen zu nehmen, wie es doch ihre Pflicht eigentlich erfoderte, und wie man alle Zucker welche sollen gebleicht werden, durchlassen muß, sich bloß eines groben leinenen Tuchs hierzu bedient. Nun bleibt zwar der gröbste Unrath im Tuche zurück, allein das Fett lauft allemal ganz durch, mithin ist derselbe kaum besser zubereitet, als der gewöhnliche ungeläutterte Zucker.

Die Engelländer, denen es nicht erlaubt ist ihren Zucker in Americka zu bleichen, begnügen sich aber nicht bloß solchen durch ein Tuch zu seihen, sondern füllen denselben nachdem er gekocht ist, in hölzerne Formen, welche vierseitige Pyramiden vorstellen. Wenn er sich nun rechtschaffen gereinigt hat, schneiden sie solchen in Stücke, welche sie an der Sonne trocken werden lassen, und alsdann in Fässer packen. Auf solche Art wird der Zucker zu Jamaika, und in einigen Gegenden von Barbados verfertigt. Dieser Zucker ist überaus schön, und sehr leicht zu reinigen. Man würde aber auf den französischen Inseln besser gethan haben, ihn ebenfalls nach dieser Weise zu verfertigen.



Zwanzigstes Kapitel.

Von dem Syrop und Schaumzucker. Zu welcher Zeit man den Zuckerschaum und die Syrops abkochen muß. Verkaufspreis der groben Syrops aus den Cisternen. Vom Zucker aus den groben Syrop der Formen, und größer Nutzen welchen man von diesem Zucker hat. Vom Zucker der aus den feinen Syrops verfertigt wird, und wozu der Syrop von den Syrops kann gebraucht werden. Von dem Schaumzucker, und welche Vorsicht man hierbey anzuwenden hat. Geschichte eines Capitains und Kaufmanns von Nantes.

Der Zuckerschaum aus den drey ersten Kesseln, wird in die Weinessigbräuerey, oder ins Distillirhaus gebracht, um hernach Brandtewein daraus zu brennen. Jener aus dem Syrop und Batteriekessel wird abgesondert, und in einem ausdrücklich hierzu bestimmten Canote aufgehoben. Man läßt sie alle Morgen in einem in der Zuckerfabrick eingemauerten Kessel, der sonst zu nichts anders gebraucht wird, abkochen.

kochen. Alle Montag werden die groben Syrops gesotten, das ist jene Syrops, die aus den Zuckerformen abgetropft sind, ehe man solche in das Reinigungshaus getragen, oder sie mit Thenerde bedeckt hat. Was hingegen die feinen Syrops anlangt, oder diejenigen, welche man aus den mit Erde belegten Zuckern bekommt, so kocht man solche allezeit wenn der Zucker in die Dörrhütte gesetzt wird.

Es giebt dreyerley Arten Syrop, welche vom Zucker abtropfen. Denjenigen erstlich, welcher von den mit ungeläuterten Zucker angefüllten Tonnen herauslauft, und in Cisternen aufgefangen wird. Man bediente sich Anfangs dessen einzig und allein, Brandtewein daraus zu machen. Als aber der Zucker in den oben angezeigten Jahren im Preise gestiegen war, fiengen die Kaufleute an diesen Syrop aufzukaufen, um ihn nach Norden zu schicken, wo man vielen Syrop brauchte, sowohl Brandtewein, als andere abgezogene Wasser daraus zu verfertigen, nicht weniger zu ihren Honigkuchen, und andern dergleichen Dingen, daß also der Centner bis zu hundert Sous (oder um zween Gulden und achtzehen Kreuzer) verkauft wurde.

Die holländischen und deutschen Raffinirer, welche man nach den Inseln hatte kommen lassen, erfanden noch ein ganz anderes Mittel ihn

zweit vortheilhafter für ihre Herren anzuwenden, indem sie solchen in Zucker verwandelten. Sie läuterten ihn rechtschaffen mit Kalkwasser, und füllten solchen, wenn er eingekocht war, in Tonnen, worinnen sich in der Mitte ein Zuckerrohr eingesteckt befand. Nachdem er sich fünfzehen bis zwanzig Tage lang gereinigt hatte, bedeckten sie ihn sechs Zoll hoch, mit grober, wohl eingeweichter Leimerde, welche den übrigen Syrop vollends herauszog, und solchen tüchtig machte unter den ungeläuterten Zucker gemengt zu werden. Dieser konnte dadurch eben nicht verschlimmert werden, weil er recht ausgetrocknet, und von guter Beschaffenheit war, und man jederzeit auf den Boden der Cisternen eine ansehnliche Menge körnigten Zucker fand, der sich daselbst formirt, und so wie der Syrop hineinfließt, sammlet. Diesen groben Syrop aus den Cisternen recht zu benutzen, muß man die Cisternen, so oft der Syrop herausgenommen wird, jedesmal sorgfältig auswaschen. Sogar dieses Spühlwasser ist nicht unnütz: es lauft nämlich in die Canots der Weinessigbräuerey, und hilft daselbst den Saft woraus man den Brandtewein abzieht, in Gährung bringen.

Die zweyte Gattung Syrop, kommt von denjenigen Zucker der mit Thonerde gereinigt wird.

Man

Man nennt aber jenen Syrop, der aus den Zuckerformen heraustropft, sobald sie nur angebohrt, und bevor sie noch mit Erde belegt wurden, den dicken, oder ersten Syrop. Alle Montags frühe, nachdem die Zuckerformen in das Reinigungshaus sind gebracht worden, kocht man solchen, und verfährt folgendergestalt damit. Der Kessel worinnen er soll gesotten werden, wird zur Hälfte damit angefüllt, und noch neun bis zehen Häfen voll Kalkwasser hineingegossen. Hierauf wird ein helles starkes Feuer darunter gemacht, und der Schaum, so oft einiger in die Höhe steigt, fleißig herabgenommen.

Einige Raffinirer schütten noch überdieses Lauge hinein, dagegen andere solches unterlassen. Ich meines Theils habe bemerkt, daß es den erstern vortrefflich damit gelungen ist, indem die Lauge ihren Zucker vollkommen gut reinigte. Es machte ihnen dieses zwar etwas mehr Arbeit, weil die Lauge den Schaum in die Höhe treibt, und man also sehr geschwind seyn muß solchen herunter zu bringen, und mit dem Schaumlöffel empor zu heben, um ihm Luft zu verschaffen, und zu verhindern, daß er nicht über den Rand des Kessels ablaufen kann.

Diese Mühe scheint mir aber durch den schönen Zucker welchen man davon erhält, über-

flüssig belohnt zu werden. Er kann aber allein mit Erde belegt, oder wenigstens nebst den Häuptern der Formen, den trockenen Zapfen (fontaines seches), und andern Zuckertheilchen raffinirt werden, welche man weder dem mit Erde gereinigten Zucker einverleiben kann, noch unter den ungeläuterten Zucker mengen darf. Dieser Syropzucker bringt einen so ansehnlichen Gewinn, daß solcher in einer wohl eingerichteten Plantage, nebst dem Ertrage des Brandteweins, hinreichend seyn muß, die Ausgaben und Unterhaltung des Herrn, seiner Bedienten, Neger, und alle übrige Unkosten einer Zuckersiederey davon zu bestreiten.

Die dritte Gattung endlich des Syrops, ist jener, der aus dem Zucker tropft, nachdem er mit Erde ist bedeckt worden. Man pflegt solchen den feinen Syrop zu nennen, und er ist solches auch in der That, als das feinste desselben, welches zwischen den Zuckerkörnern war henken geblieben, wovon es durch die wässerigten Theile der aufgelegten Thonerde war losgerissen worden, und nebst ihnen im Topfe zu Boden gefallen. Hierauf wird er gleich den vorhergehenden eingesotten, und abgeschäumt.

Noch ehe diese Syrops so weit abgesotten sind, daß sie aus den Kessel können geschöpft werden, hält man unterschiedliche Kühlkessel in

Be-

Bereitschaft, um sie hineinzufüllen. Je mehr nun solche Kühlkessel vorhanden sind, desto sicherer darf man sich zu einem guten Erfolge Hoffnung machen. Dieser Zucker erfodert nämlich eine desto schleunigere Abkühlung, da sich sein Korn sonst nur in einen dicken Schaum verwandeln würde, der sich niemals zusammen setzt. Aus diesem Grunde sind auch die hölzernen Canots hierzu untauglich, indem sie allzuleicht heiß werden, und ihre Hitze zu lang behalten.

Den ganzen Boden der Kühlkessel, bedeckt man Fingersdick, mit weißen, fein gestoßenen, und wohl ausgetrockneten Zucker. Wenn nun der Syrop ausgekocht ist, welches entweder an den Blasen die er aufwirft, oder durch die gewöhnliche Probe erkannt wird, vertheilt man den Syrop, wenn der Batteriekessel groß ist, in zween Kühlkessel, wo man denselben, sobald er sich darinnen befindt, stark mit der Pagalle herumrührt, um den eingestreuten gestoßenen Zucker, mit dem Safte der erst hineinkommt, zu vereinigen, damit der schon gemachte Zucker, dem andern sich kann formiren helfen, und die Körner sich vereinigen und dick werden.

Hierauf überstreut man die ganze Oberfläche der im Kühlkessel befindlichen Materie, ein, bis zwo Linien dick, mit trockenen, fein ge-

stoßenen Zucker, welches ebenfalls die Entstehung des Korns beschleunigen hilft, und den Zucker verhindert zu schäumen, oder vielmehr Perlen zu bekommen, und kleine Blasen aufzuwerfen. Beyde Kühlkessel läßt man hernach ruhen. Es formirt sich alsdann oben darauf eine Rinde, welche allgemachs dick wird.

Der zweyte Batteriekessel, welchen man ausschöpft, wird in ein paar andere Kühlkessel gefüllt, wenn man dergleichen hat: außerdem darf man eben nicht so stark eilen ihn abzusieden, um dem erstern Kessel Zeit zu lassen kalt zu werden. Wenn nun der Zucker in beyden ersten Kühlkesseln seine Rinde erlangt hat, und ein anderer Batteriekessel in Bereitschaft stehet, daß er kann ausgeschöpft werden, schneidt man mit dem Messer ein kleines Stück von dieser Rinde, fünf bis sechs Zoll im Durchschnitte heraus, und macht ringsherum in den Kühlkesseln alles ledig und los, damit sich die Rinde nicht mehr darinnen ankleben kann.

Je nachdem man den Batteriekessel mit den Rabenschnäbeln ausleert, wird solcher in die Kühlkessel getragen, wobey man durch die Oeffnung welche in die Rinde ist gemacht worden, den Syrop hineingießt. Da sie nun nicht mehr am Rande klebt, so erhebt sie sich allgemachs, so wie der Syrop darüber fließt. Wenn der ganze Vorrath

rath von Syrop ist gesotten worden, wird die Rinde zerbrochen, und mit der Pagalle alles was sich in den Kühlkesseln befindt, stark herumgerührt. Alsdann wird es mit den Rabenschnäbeln in die hierzu bestimmten Formen getragen, woben man wohl Acht hat, die Rindenbrocken in alle Formen, wie man solche nacheinander anfüllt, zu vertheilen, welches ich vorhin schon, als die Rede vom Rohrzucker war, angezeigt habe.

Wenn nun jener in den Zuckerformen sich zusammengesetzt hat, und kalt worden ist, hebt man die Formen hinweg, öffnet sie, und setzt solche in die Töpfe. Man durchbohrt sie auch, wenn sie so weit im Stande sind daß es geschehen kann, macht ihre Böden, und bedeckt sie mit Thonerde gleich den Rohrzucker. Dieser Zucker ist zwar eben so schön, als jener von welchem er herkommt, ja bisweilen noch viel weißer: allein seine Weiße ist viel schwächer, und bey weiten nicht so lebhaft und glänzend, als vom Rohrzucker.

Ich habe Raffinirer gesehen, welche die Syrops wieder kochten, die aus diesen Syrops herkamen, und groben Zucker daraus machten. Wenn nun dieser Zucker mit einer dick aufgelegten Erde in Tonnen gefüllt wurde, wie mit dem Syropzucker aus den Cisternen zu geschehen

pflegte,

pflegte, so wird er zwar dadurch tüchtig gemacht, daß er wiederum unter den ungeläuterten Zucker konnte gemengt werden, allein er giebt ihm einen so starken brandigten Geruch, und einen dermassen bittern Geschmack, daß man den ganzen Vorrath worunter er gemengt worden ist, für einen Syropzucker halten muß. Das beste ist also, wenn man diesen Syrop der Syrops, bloß zum Brandtewein machen nimmt.

Was aber den Schaum anlangt, der vom Syrop, und vom Batteriekessel abgenommen wird, so muß man ihn alle Morgen, oder doch wenigstens alle zween Tage kochen, wenn anderst keine Gefahr zu besorgen ist, daß er sauer werden möchte. Man füllt solchen in die zum absieden der Syrops bestimmten Kessel, nebst den vierten Theil so viel Wasser, damit er sich nicht so schnell verdickt, und Zeit hat sich zu reinigen. Sobald er nun zu kochen anfängt, gießt man die gewöhnliche Lauge hinein, und nimmt den Schaum sorgfältigst herunter. Wenn er bald dick genug ist, wird Kalkwasser und Alaun hinein geworfen, und wenn der Batteriekessel soll ausgeschöpft werden, ein wenig zu Pulver gestoßener Alaun darauf gestreut. Ich habe dergleichen Zucker in Formen gegossen, und

mit

mit Erde bedeckt gesehen, welcher ungemein schön war.

Wenn es aber den Raffinirern gelingt, diesen Schaumzucker vollkommen weiß zu machen, so ist es für ein Meisterstück von ihnen anzusehen, worauf sie eben so stolz sind, als es ein commandirender General über den Gewinn einer Schlacht immerhin seyn kann. Allein man hat wohl Ursach darauf zu sehen, daß sie unter den Vorwand Schaumzucker zu verfertigen, nicht zugleich nebst dem Schaume etwas vom Zucker aus dem Batterie und Syropkessel mit fortnehmen. Denn eben dieses was ihre Eitelkeit befriedigen könnte, würde dem Herrn offenbar zum Schaden gereichen. Man muß also, sowohl in diesem Puncte, als in hundert andern Dingen, bey dergleichen Leuten die genaueste Aufsicht haben.

Man hat aber solchen Zucker, der aus den groben Syrop des mit Thonerde gereinigten Zuckers ist verfertigt worden, für ungeläuterten, ja bisweilen sogar für durchgeschlagenen Zucker verkauft. Dieses ist eine Betrügerey. Es ist nämlich unläugbar, daß, wenn man diese Zucker einschmelzt, um solche zu raffiniren, sie bey weiten niemals so viel ausgeben, als die Rohrzucker. Wer sein Gewissen bedenken will, darf solche für nichts anders verkaufen, als

was

was sie eigentlich sind, damit der Käufer ihre Beschaffenheit wisse, und wozu er sie gebrauchen könne. Die wenigsten Personen sind nämlich so erfahren, daß sie diese Zucker von jenen aus Rohrzucker gemachten, sollten unterscheiden können, besonders wenn sie recht gearbeitet sind.

Bey dieser Gelegenheit begegnete mir mit einem gewissen Schiffshauptmanne von Nantes, ein ziemlich sonderbarer Handel. Er hatte mir einige Waaren geliefert, wofür ich ihm an Zahlungsstatt ungeläuterten Zucker, den Centner um acht Franken (drey Gulden und vierzig Kreuzer), überlassen sollte. Als ich ihm nun sagen ließ, er möchte seine Bezahlung abholen lassen, bekam ich zur Rückantwort, er würde selbst kommen, indem er sich nicht auf seinen Factor verlassen wollte, da ihm bekannt wäre daß ich weißen Zucker verfertigen ließ, und er also zu befürchten Ursach hätte, ich möchte es wie andere machen, und ihm bloßen Syropzucker geben.

Ich fragte ihn alsdann, ob er sich wohl so viel Geschicklichkeit zutrauete, den Unterschied zu erkennen, und wie er dieses angreifen wollte? Er versetzte mir darauf, daß er schon eine hinlängliche Kenntniß habe, um nicht betrogen zu werden, ja ich würde ihn was dieses anlangt, gewiß so leicht nicht hintergehen können: das

kör-

körnigte Wesen, und das Gewicht des Zuckers, wären zwey unfehlbare Mittel den Rohrzucker vom Syropzucker zu unterscheiden. Ich fieng sofort an zu lachen, und zweifelte nicht mehr daß er sich selbst hintergehen würde: doch glaubte nicht verbunden zu seyn, ihm das unbekannte Geheimniß sogleich zu entdecken.

Er kam also an den von mir bestimmten Tag, und verlangte, daß ich ihm, wie es unser abgeschlossener Contract mit sich brachte, selbst die Auswahl überlassen sollte. Hierzu verstund mich auch ohne Anstand, und ließ ihm die Niederlage aufsperren, worinnen ohngefähr achtzig Tonnen Zucker lagen, unter denen sich einige mit Syropzucker angefüllte befanden, welche ich bereits einem andern Kaufmanne, als Syropzucker, den Centner für sechs Livres, zehen Sous (oder drey Gulden), versprochen hatte. Da nun dieser Zucker gut und schön war, ermangelte mein guter Herr von Nantes, nicht, solchen beyseits zu setzen. Ich sagte ihm zwar seinen Irrthum, und daß nichts als Syropzucker darinnen befindlich wäre: allein er wollte ihn ausdrücklich behalten, indem er darauf zur Antwort gab, daß ich, wenn es auch in der That dergleichen Zucker wäre, gewiß nicht so viel Christenthum besitzen würde, ihn dafür zu

war-

warnen. Uebrigens brauche er meinen Rath nicht.

Er nahm also die achtzehen Tonnen Syropzucker, und verwarf dagegen jene mit bloßen Rohrzucker angefüllte Fässer, indem er beständig bey seinem Systeme blieb, diese beyden Gattungen Zucker, durch die Schwere, und durch das körnigte Wesen, von einander zu unterscheiden. Inzwischen war auch, die Wahrheit zu sagen, der Zucker in diesen achtzehen Tonnen, vollkommen schön, körnigt wie Sand, glänzend, fest und durchsichtig. Er war nicht weniger so schwer, daß sich ihr reines Gewicht, das heißt der bloße Zucker nach abgezogener Thara, auf mehr als eilfhundert Pfunde belief.

Nachdem unsere Rechnung einmal abgeschlossen und unterschrieben war, fieng ich an über seine vermeynte große Kenntniß des Zuckers zu spotten, und ihn zu versichern, daß er kein einziges Faß Rohrzucker, sondern nichts als bloßen Syropzucker ausgesucht hätte. Er behauptete das Gegentheil, und foderte mich nach einigen Wortwechsel auf, achtzehen andere mit Zucker angefüllte Tonnen, an seine empfangenen Fässer, welche man bereits auf den Einschiffungsplatz brachte, zu setzen. Ich sahe mich

also

also gezwungen diese Wette anzunehmen, welche zu Papier gebracht, und unterschrieben wurde.

Ein jeder von uns ernannte einen Raffinirer zum Schiedsrichter, welche unter sich einen dritten, als Oberschiedsmann erwählen konnten, um diesen Streithandel zu entscheiden, wenn sie allenfalls beyde nicht sollten einstimmig werden können. Da sich nun dergleichen Leute bereits zugegen befanden, war der Proceß bald ausgemacht, und er wurde ihm einhellig abgesprochen. Er lernte also mit seinem eigenen Schaden, daß er Syropzucker ausgesucht hatte, da er doch hätte Rohrzucker nehmen können. Hierüber war er nun höchst bekümmert, und hatte auch Ursach solches zu seyn. Für einen Schiffshauptmann aus Nantes, der in diesem Stande seine erste Reise unternahm, da er noch im vorigen Jahre als Schiffsbüttner hieher gekommen war, hatte nämlich ein solcher Verlust allerdings viel zu bedeuten.

Zuletzt hatte ich Mitleiden darüber, und gab ihm seinen Zucker zurück, welcher zum Theile schon wieder in die Niederlage war geschafft worden. Allein es geschah dieses unter folgenden drey Bedingungen: Erstlich, sollte

er den drey Schiedsrichtern ein Frühstück geben, wovon ein jeder noch einen Bekannten mitbringen dörfte; zweytens, meinen Schubkärnern für ihre gehabte Mühe ihm seinen Zucker welchen er von mir geschenkt erhielte, hinzuführen, einen Louisdor zahlen; und drittens endlich, gegen Niemand von seiner eben verlornen Wette sich nur das mindeste merken lassen. Diese Bedingungen ließ er sich mit Freuden gefallen, und erfüllte die beyden ersten als ein rechtschaffener Mann. Was aber die dritte Bedingung anlangte, so konnte er sich nicht ganz bezwingen: denn, er mochte es nun selbst jemand gesagt haben, oder solches durch einen andern Kanal ausgebreitet worden seyn, kurz, man erfuhr es gar bald auf der ganzen Insel. Ja, es kam diese Geschichte sogar bis nach Frankreich, und allenthalben wo es Streitigkeiten wegen des Zuckers gab, unterließ man niemals diesen Schiffshauptmann zum Schiedsrichter darüber anzunehmen, da er unfehlbar hierinnen die vollkommenste Kenntniß müste erlangt haben, nachdem er ein so gutes Lehrgeld gegeben hatte.

Hiernächst hatte ich noch so viel Großmuth ihn zu belehren, daß man den Zucker nicht allein durch die beyden Sinnen des Gesichts und Ge-

Gefühls zu erkennen im Stande wäre, sondern auch noch den Geruch dabey zu Hülfe nehmen müste: indem zwar der Syropzucker wohl die nämlichen Eigenschaften, als der ganz reine Rohrzucker haben, ja sogar noch schöner aussehen kann, allein er wird jederzeit etwas brandigt riechen. Ein Raffinirer kann daher mit aller seiner Geschicklichkeit weiter nichts zuwege bringen, als diesen Geruch ein wenig schwächen. Ich ließ ihn hiervon selbst einen Versuch machen, und an verschiedene Arten von Zucker riechen.

Dieses sind nun die vier Gattungen von Zucker, welche aus dem Syrop und Schaume können verfertigt werden. Der schönste ist der Zucker aus dem feinen Syrop: die zweyte Stelle hat der Schaumzucker, der allerschlechteste hingegen, ist jener, vom Cisternensyrop.



Ein und zwanzigstes Kapitel.

Vom Raffinatzucker. Anzahl der Kessel in den Zuckerraffinerien. Art den Zucker auf den Inseln zu raffiniren. Großer Unterschied zwischen den ausländischen und französischen Raffinirern, in Ansehung ihrer Brauchbarkeit. Mittel deren sich der Verfasser bedient hat, seine Raffinirer fleißiger zu machen: nebst verschiedenen andern Bemerkungen über die Güte, Schönheit, und übrige Eigenschaften der mancherley Zuckergattungen.

Ungeläuterter Zucker, durchgeschlagener Zucker, die trockenen Zapfen (fontaines seches), und die nicht recht weiß gewordenen Häupter der Zuckerformen, sind die Materien woraus dieser Zucker verfertigt wird.

In den Europäischen Zuckerraffinerien, befinden sich, wie in jenen auf den Inseln, nicht mehr als zween Kessel eingemauert. Sie haben gemeiniglich vier Schuhe im Durchschnitte, und sind dritthalb Fuß tief, ohne die fliegende Erweiterung (euvage volant) von sieben bis acht Zoll breit, zu rechnen, welche man, je nachdem es nöthig ist, hinmacht, und wiederum davon nimmt. Ihr Boden ist flach und gleich.

Die

Die Oefen darunter, haben den Eingang inwendig im Gebäue, wo sie aufgemauert sind, ihre Luftlöcher (soupirails) hingegen, außerhalb, oder in irgend einem Kaminrohre. Die Oeffnung ihres Eingangs wird mit einer eisernen Thüre verschlossen, damit das Feuer den Arbeitern nicht möchte beschwerlich fallen.

Der eine von diesen beyden Kesseln dient den Syrop abzuklären, der andere aber, den geläuterten Syrop darinnen abzukochen. Bisweilen reinigt man solchen in beyden Kesseln, und kocht ihn erst hernach. Es machen sich aber nur sehr wenige Leute den Aufwand mit dieser Gattung von Kesseln. Ich habe selten dergleichen anderwärts gesehen, als bey solchen Personen, welche eigene Raffinerien hatten: alle übrige bedienen sich des großen Kessels zum abklären, und des Reinigungskessels (propre) zum kochen. Es wird aber folgendergestalt damit verfahren.

Man wiegt so viel Zucker als man raffiniren will, und gießt solchen mit der nämlichen Quantität Wasser, das heißt eben so schwer Kalkwasser, in den Kessel wo er soll abgeklärt werden. Alles was durch die Hitze in die Höhe getrieben wird, schäumt man sorgfältig herunter, und seihet den Syrop durch das Tuch, wenn kein Schaum mehr emporsteigt. Hierauf

wird er abgeklärt, welches auf nachfolgende Art geschieht. Man zerschlägt in einem tiefen kupfernen Becken, ein bis zwey Dutzend ganze Eyer, nebst Schale, Weißen, und Dotter, welche man mit Kalkwasser vermengt, und mit Ruthen so lang abklopft, bis es einen Schaum giebt. Diese vermischte Materie wirft man zum Theile in den Kessel, und rührt solche unverzüglich mit dem Löffel durcheinander, damit sich alles recht mit dem Syrop vereinigen möchte. Die mit dem Kalkwasser abgerührten Eyer, haben die Eigenschaft, das fette, und übrige unreine Wesen des Zuckers zusammen, und im Kessel auf die Höhe zu treiben, wo man solches so schnell und sorgfältig als es nur immerhin geschehen kann, mit dem Schaumlöffel herabfäumt.

Wenn man keinen Schaum mehr emporsteigen sieht, gießt man noch mehr von dieser aus Eyern und Kalkwasser bestehenden Vermischung hinein, welches so oft wiederholt wird, als man glaubt daß es der Zucker nöthig habe, sich zu reinigen und abzuklären. Dieses erkennt man leichtlich an der Hellung und Durchsichtigkeit des Syrops. Alsdann seiht man ihn zum andernmale durch das Tuch, und da man jederzeit eine grössere Menge Zucker abklärt, als kann abgesotten werden, zertheilt man solchen

chen in zwo bis drey Batterien, damit er sich desto schneller einkoche. Es muß aber dieser Zucker so kurze Zeit als nur möglich ist, über den Feuer bleiben, indem man sonst schwer verhüten kann daß er nicht fett werde. Ich weis zwar nicht ob die Raffinirer in Europa ihren Syrop zweymal durchlaufen lassen, allein bey uns auf den Inseln ist dieses eingeführt, welches mir eben nicht misfällt.

Wenn nun der im Batteriekessel befindliche Zucker ist abgekocht, und die gewöhnliche Probe davon genommen worden, schafft man solchen in die Kühlkessel, nachdem man vorher die Böden derselben, eines halben Fingers dick, mit schönen weißen, trockenen, und fein gestoßenen Zucker bestreut hat. Einen Batteriekessel zertheilt man in zween Kühlkessel, welche man sofort mit einer Pagalle umrührt, und oben mit gepulverten Zucker überstreut, damit sich das Korn besser formiren, und auf der Oberfläche eine Rinde entstehen kann.

Sobald ein frischer Batteriekessel in Bereitschaft ist, daß er kann ausgeschöpft werden, wird mit einem Messer ringsherum die Rinde eingeschnitten, um solche abzuledigen, und ein Stück fünf bis sechs Zoll groß, davon herausgenommen, worein man ganz langsam mit dem Rabenschnabel den Zucker gießt, so wie er aus

dem Batteriekessel herauskommt. Die Batteriekessel werden aber jederzeit in alle Kühlkessel eingetheilt, welche man nach Verhältniß des Vorraths der soll abgekocht werden, in Bereitschaft hat.

Ehe man den letzten Batteriekessel vollends auskocht, läßt man die Formen in welche der Zucker soll gefüllt werden, mit größter Sorgfalt, und sehr reinen Wasser, auswaschen, nachdem man sie vorher vier und zwanzig Stunden lang darinnen hat weichen lassen. Man verstopft ihre Oeffnung, und setzt sie, wie gewöhnlich. Wenn nun der letzte Batteriekessel, in alle Kühlkessel ist vertheilt worden, alsdann wird diese Rinde zerstoßen, und rechtschaffen mit dem Korne welches sich auf den Boden gesetzt hat, durcheinander gerührt. Hernach wird alles auf gleiche Art in die Formen eingetheilt: das heißt, man gießt von dem in einem Kühlkessel vorhandenen Safte, in alle Zuckerformen etwas, und fährt solchergestalt fort, alle übrige Kühlkessel auszuleeren, so lang bis die Formen durchaus damit angefüllt sind.

Wenn die Formen kalt sind, werden sie angebohrt, und auf die Zuckertöpfe gesetzt. Nachdem sie sich nun acht bis zehen Tage lang gereinigt haben, durchbohrt man solche neuerdings, macht ihre Böden, giebt ihnen zweymal Erde,

und

und die übrige, schon bey Gelegenheit des Terrinzuckers (sucre terré) angezeigte Bearbeitung. Hierbey hat man sich aber jederzeit wohl zu erinnern, daß man in allen Stücken, welche diesen Zucker betreffen, einen um so stärkeren Fleiß und Behutsamkeit anwenden muß, da nicht allein die Materie woraus er bestehet viel theuerer ist, sondern auch die Nachläßigkeiten welche man hierinnen zu Schulden kommen läßt, einen desto grössern Nachtheil bringen können.

Es ist aber ein Irrthum wenn man sich vorstellt, man müsse das Einkochen des Zuckers, nach der Größe der Formen in welche er soll gefüllt werden, abmessen. Ich selbst habe es Anfangs gleich andern geglaubt, ehe mich Erfahrung und eine gute Beurtheilungskraft des Gegentheils belehrt haben. Zuletzt habe ich eingesehen, daß es nichts als eine bloße listige Spitzfindigkeit der Raffinirer ist, welche alles für ein Geheimniß ausgeben, um ihre Kunst desto wichtiger zu machen, sich ein großes Ansehen, und einen stärkern Lohn zu verschaffen. Hierbey kann ich aber zu bemerken nicht umhin, daß unter allen Raffinirern, deren man sich bedienen kann, keine bessere anzutreffen sind, als Deutsche und Holländer.

Sie sind nämlich von Natur reinlich, munter und arbeitsam: ihre Geschäfte und den Nutzen ihres Herrn, lassen sie sich bestens angelegen seyn, und da sie gewohnt sind alles, sogar das Wasser womit die Kessel ausgespühlt, und in welches die Zuckerformen eingeweicht werden, zu benützen, so ziehen sie aus den Zuckerrohren, und was davon herkommt, allen nur möglichen Vortheil. Nun sind sie zwar, wenn sie nach den Inseln kommen, was die erste Kochung des Zuckersaftes anlangt, wie er unmittelbar aus den Rohren herkommt, ganz und gar unerfahren, allein sie lernen solches in wenig Tagen. Ja sie bestreben sich, vermög einer löblichen Nacheiferung, einander sowohl in Ansehung der Schönheit als Menge des Zuckers zu übertreffen, welchen sie aus der ihnen anvertrauten Materie erhalten.

Als ich im Jahre 1704, zum Superior unsers Klosters zu Guadeloupe war bestimmt worden, hatte ich einen Raffinirer gemiethet. Er hieß Cornelius von Jerusalem, und war von Hamburg gebürtig. Da aber unsere Väter verschiedener Ursachen wegen, und insbesondere damit ich unser Gebäu im Ankerplatze, welches meine Reise nach Guadeloupe und Sant Domingo unterbrochen hatte, vollends könnte ausbauen lassen, den Wunsch äusserten, daß ich

ich Superior zu Martinicke werden möchte: schrieb mir der Religios welcher als Superior zu Guadeloupe war ernannt worden, daß er sich dieses Raffinirers, weil er Lutherisch wäre, kaum würde bedienen können.

Dieser Gewissenszweifel war mir höchst angenehm, indem ich ihn schon längst gern in unserer Plantage im St. Jacobsgrunde gehabt hätte, und nicht wußte wie ich es sollte angreifen. Ich antwortete ihm sogleich, daß er mir diesen Menschen nur senden möchte, da es mir gleichviel gelte, ob der von ihm verfertigte Zucker katholisch, oder lutherisch sey, wenn er nur recht schön weiß wäre. Zu gleicher Zeit schrieb ich dem Raffinirer daß er kommen sollte, welches auch mit größten Vergnügen von ihm geschah. Jedermann war mit ihm zufrieden, und ich insbesondere, weil er uns den schönsten Zucker den man nur sehen konnte, verfertigte.

Es kommen aber die Französischen Raffinirer, in Ansehung des Fleißes, und Eifers auf ihre Arbeit, den fremden bey weiten nicht gleich. Da ihre angebohrne Gemüthsart eben nicht dadurch verändert wird, wenn sie in ein fremdes Klima kommen, sind sie unbeständig, nachläßig, und ihren Ergötzlichkeiten viel zu sehr ergeben, als daß sie sich so viel Zwang sollten

ten anthun, als nöthig ist, um genau und unverdrossen, Tag und Nacht, der Arbeit in einer Zuckerfabrick obzuliegen. Die allerschlimmsten darunter sind aber die Creolen, oder die auf den Inseln gebohrne Franzosen. Sie besitzen eine unerträgliche Eitelkeit, und sind die größten Faullenzer von der Welt.

Ueberdieses sind sie dem Saufen, Huren und Spielen ergeben. Dabey haben sie noch eine so außerordentlich große Einbildung von sich selbst, und sind solche ruhmredige lügenhafte Kerl, daß ich Pflanzer gesehen habe, welche bereit waren ihre in den Zuckerfabricken gemachte Einrichtungen, den Zucker zu bleichen, lieber zu verlassen, als das unbeständige, dumme, wunderliche Betragen dieser Gattung Leute, noch länger auszustehen. Wenn man sie reden hört, sind sie ohne Fehler, und es ist niemals ihr Versehen, wenn sie eine ganze Dörr voll Zucker verdorben haben. Sie werfen die Schuld vielmehr auf die Zuckerrohre, das Holz, die Seihtücher, auf die Thonerde, und das Trocknungshaus: man sieht sich also bisweilen genöthigt sie noch zu bitten nicht ungehalten zu werden, um nur die Ruhe in seinem Hause zu erhalten.

Ich fand einen von dieser Art, als ich die Besorgung unserer Güter übernahm. Er hatte

hatte schon unter meinem Vorfahrer gearbeitet, der eben keine Ursach hatte mit ihm zufrieden zu seyn, allein sich nicht getrauet ihn fortzuschicken, weil er vom Superior bey uns war angenommen worden. Ich machte nicht so viel Umstände: denn, sobald ich nur von meinem Amte Besitz genommen hatte, rechnete ich mit ihm zusammen, bezahlte denselben, und gab ihm seinen Abschied. Dem Superior hingegen, schrieb ich, daß mir dieser Mensch nicht anständig gewesen wäre.

Es ließen sich zwar eine große Anzahl derselben anbieten, welche aber eben so leer wieder fortgiengen, als sie gekommen waren, da sie meine Vorschläge vernahmen, besonders aber, jenen, daß ihr Lohn in Zucker, und nicht mit baaren Gelde sollte bezahlt werden, und sie allen durch ihre Nachläßigkeit verdorbenen Zucker, auf Abrechnung, und zwar um eben den Preis annehmen müßten, als der schönste Zucker würde verkauft worden seyn. Nur einen einzigen fand ich der dreist genug war diesen Vorschlag anzunehmen. Ich versprach ihm drey hundert Thaler Sold, meinen Tisch, wenn ich keine Gäste bey mir hätte, freye Wäsche, ein Pferd, so oft er in häußlichen Geschäften verreisen müßte, und einige andere Kleinigkeiten.

Die

Die beyden erstenmale da er die Trocknungs-hütte mit Zuckerformen anfüllte, war ich sehr wohl mit ihm zufrieden: als ich aber bemerkte daß er überaus nachläßig wurde, und der Verfolg nicht mit dem Anfange übereinstimmte, warnte ich ihn, wohl zu bedenken, daß, da ich meiner Seits nicht anderst dächte, als den mit ihm abgeschlossenen Contract auf das pünctlichste zu befolgen, ich dagegen die Erfüllung des seinigen ebenfalls fodern könnte. Er sah wohl daß er bey dem fünften Transporte zum dörren, Gefahr lief fortgeschickt, und mit dem schlechtesten Zucker bezahlt zu werden, weil er bemerkt hatte, daß ich solchen bey Auslieferung des übrigen Zuckers hatte besonders stellen, und bezeichnen lassen. Er suchte mich also zu überlisten, indem er mir durch hierzu bestimmte Leute, Wechsel überreichen ließ, welche er auf Abrechnung seines Soldes ausgestellt hatte.

Ich überschrieb solche auf die Zeit meines Contracts, welchen ich nach der Länge erklärte. Diese Art zu handeln ließ ihn weiter nicht mehr zweifeln, daß ich beschlossen hätte ihm den Abschied zu geben: er glaubte daher seine Ehre erfodere es mir hierinnen vorzukommen, und foderte also seinen Abschied, diesen bekam er ohne Verzug, nebst seiner Rechnung in Abschrift, worinnen er den ganzen Vorrath des schlech-

schlechten Zuckers, bezeichnet, und eben so theuer angesetzt fand, als der schönste Zucker war verkauft worden. Die einzige Gnade welche ich ihm noch erzeigte, war, daß er die Fässer von mir geschenkt bekam. Auf solche Art gelang es mir also diese schlechten Leute zurecht zu weisen. Viele Inhaber der Plantagen, welche meinem Beyspiele folgten, wurden hernach besser als es vorhin geschehen war, von ihren Leuten bedient.

Da nun die Güte und Schönheit des ungeläuterten Zuckers, vorzüglich in der Dicke seines Korns, seiner Hellung und Festigkeit, bestehet, ingleichen daß er rechtschaffen gereinigt und ausgetrocknet ist: so bestehet im Gegentheile die Schönheit des weißen Zuckers, von welcher Gattung er auch immerhin seyn mag, des mit Erde gebleichten, raffinirten, oder Königszuckers, daß er weiße und kleine Körner habe, welche einen glatten, schweren, harten, und nicht allzu durchsichtigen Hut formiren müssen. Je mehr nun der Zucker diese Eigenschaften, durch vielfältiges umschmelzen erlangt hat, desto stärker vermindert sich seine Süßigkeit.

Der einzig und allein mit Thonerde gereinigte Zucker, hat vielmehr Süßigkeit, als der raffinirte, und dieser ist hinwiederum süßer denn der sogenannte Königszucker. Ungeachtet nun alle

alle drey Gattungen den nämlichen Grad der Weiße besitzen können, so ist man doch leicht in Stand sie von einander zu unterscheiden, wenn man sie nur ein wenig in der Hand erwarmen läßt, und alsdann an die Nase hält. Je mehr Uebereinstimmung nämlich, der Zucker mit dem Rohre hat, woraus er entspringt, desto süßer ist auch sein Geruch, der beynahe dem Honig und Violengeruche gleich kommt: je stärker hingegen er sich davon entfernt, desto schwächer wird sein Geruch. Dieser Geruch ist im Syrop enthalten. Der Syrop hat auch ganz zuverläßig vielmehr Süßigkeit, als der Zucker den man herausgezogen. Da nun im ungeläuterten Zucker eine größere Menge Syrop steckt, als im Zucker der mit Thonerde ist gereinigt worden: so hat daher die erstere Gattung einen ungleich stärkern Grad der Süßigkeit denn die andern Zuckerarten.

Es enthält aber der mit Thonerde gebleichte Zucker mehr Syrop als der raffinirte, und folglich auch mehr Süßigkeit. Denn alles Schmelzen, Ablaugen, und Reinigen, welches man mit ihm vornimmt, hat keinen andern Endzweck, als den Syrop herauszuschaffen, und ihn vom Korne zu trennen. Man vermindert also seine Süßigkeit ganz natürlich eben so oft, als man ihn schmelzt und umarbeitet. Ja, man könnte

es

es durch vielfältiges Schmelzen dahin bringen, weißern Zucker als der Schnee ist, zu machen, und beynahe so hart als Marmor: allein er würde fast gar keine Süßigkeit mehr haben, und auf der Zunge bloß ein ganz leichtes Brennen (picottement) erregen, oder einen Reitz als ob man ein wenig Salz im Munde hätte. Der Zucker ist auch in der That nichts anders denn ein süßes, aus dem Zucker herausgezogenes Salz.

Zwey und zwanzigstes Kapitel.

Vom Königszucker, und dessen Zubereitung. Geheimes Kunststück des Verfassers, dem Zucker einen Blumengeruch zu geben: nebst einigen andern Bemerkungen über diesen Zucker.

Man hintergehet das Publicum nicht wenig mit demjenigen Zucker, welchen man ihm unter den Namen des Königszuckers verkauft: denn wofern er in der That ein solcher wäre, könnten die Raffinirer und Kaufleute denselben unmöglich um den Preis geben, wofür sie ihn erlassen. Sie geben nämlich den raffinirten, in kleine Hüte, zu drey bis fünf

Pfunden vertheilten Zucker, für Königszucker aus.

Es muß aber zum Königszucker der schönste raffinirte Zucker genommen werden, den man nur haben kann. Man läßt solchen mit schwachen Kalkwasser schmelzen, das ist, worinnen nur sehr wenig Kalk ist abgelöscht worden. Um ihn nun noch weißer zu machen, und zu verhindern daß er vom Kalke nicht roth werde, wird Alaunwasser dazu genommen. Man läutert solchen dreymal, und läßt ihn eben so oft durch das beste und dichteste Tuch laufen: alsdann wird er mit der kräftigsten, und auf das allerbeste zubereiteten Thonerde bedeckt, oder man verfährt auch auf die Art wovon weiter unten soll gehandelt werden.

Auf diese Art bearbeitet, ist er weißer als der Schnee, und so durchsichtig, daß man die Finger womit man ihn hält wo der Zuckerhut an dicksten ist, durchscheinen sieht. Ich habe bisweilen dergleichen Zucker verfertigen lassen, sowohl um Geschenke damit zu machen, als auch einstmals unter andern, gewisse Personen zu überführen, welche behaupteten dieser Zucker sey bloß deswegen so durchsichtig, weil die kleinen Hüte die man davon macht, nur sehr wenig Materie enthielten, und daß es bey seiner

Weiße

Weiße größtentheils auf die Güte des Erdreichs ankomme.

Diesen Zucker ließ ich zum Theil in halbe Mittelformen (dans des demies batardes) gießen, welche mir als sie trocken waren, fünf und vierzig und sieben und vierzig pfündige Zuckerhüte lieferten. Ich ließ auch keine Thonerde darauf legen, sondern runde Stücke von grober Leinewand, nach dem Umfange der Formen schneiden. Diese ließ ich sorgfältigst auswaschen, und nachdem sie in dem hellesten reinsten Wasser, recht eingeweicht waren, auf den Zucker legen, wenn man vorher die Böden gemacht, und wie gewöhnlich zurecht gesetzt hatte, als es zu geschehen pflegt wenn man sie mit Erde belegt. Diese aufeinander gelegten Stücke Tuch, waren ohngefähr anderthalb Zoll hoch. Man veränderte sie acht Tage lang, täglich, und sie hatten bey diesem Zucker die nämliche Wirkung, als die aufgelegte Thonerde: das heraustropfende Wasser durchdringt nämlich, indem es sich ganz langsam hineinzieht, die ganze Tiefe der Zuckerform, und schlägt den wenigen Syrop der noch zwischen den Körnern übrig geblieben war, zu Boden.

Ich ließ diesen Zucker an der Sonne trocken werden, aus Furcht die Hitze im Trocknungshause, möchte die Formen oben roth machen,

 wo

wodurch ich zugleich mein Versprechen erfüllte, und zeigte, was es denn eigentlich mit dem wahrhaften Königszucker für eine Beschaffenheit habe. Er war von einer blendenden Weiße, hart, fest, schwer wie Marmor, und so durchsichtig, daß man unten, wo die Form an dicksten war, die Finger unterscheiden, und durch den Obertheil der Forme, eine gewöhnliche Schrift lesen konnte.

Diesem Zucker gab ich den Geruch nach verschiedenen Blumen. Hier ist das ganze Kunststück. Man legt die Blumen auf das eingenetzte Tuch, womit man den Zucker bedeckt, welches man so oft wiederholt, und dieß sogar zweymal des Tags, als das Tuch verändert wird. Das aus dem Tuche heraustropfende Wasser, verschluckt die zarten Theilchen der Blumen, worüber es lauft, und führt solche mit sich in die Luftlöcher des Zuckers, wo sie alsdann bleiben. Wenn man sich aber anstatt eines Tuchs der Thonerde bedient, legt man die Blumen auf das Erdreich, und zwar allezeit frische, so oft man sieht daß sie verwelkt sind, und die Erde noch Feuchtigkeit genug hat, den Geruch davon an sich zu nehmen, und solchen mit sich in die Zuckerporos zu führen.

Aus zwölfhundert Pfunden raffinirten Zucker, erhielt man nicht mehr als fünfhundert

und

und sechs und vierzig Pfunde Königszucker. Diese ließ ich in Formen von verschiedener Schwere, von fünfzehen bis sieben Pfunden, gießen, ohne die beyden Halbmittelformen (demi batardes) zu rechnen. Allen diesen Formen gab ich den Geruch von unterschiedlichen Blumen, welches mir auch vortrefflich gut gelang.

Wenn man den Preis des raffinirten Zuckers welcher zu diesem Königszucker genommen wurde, der Eyer, und des Alauns rechnete, so kam das Pfund, ohne den Arbeitslohn in Anschlag zu bringen, auf ein und zwanzig Sous (neun und zwanzig Kreuzer) zu stehen. Aus dieser Berechnung kann der Schluß gemacht werden, wie hoch ihn die Raffinirer und Kaufleute in Europa verkaufen mußten, wenn sie etwas dabey gewinnen wollten.

Drey und zwanzigstes Kapitel.

Vom gestampften Zucker (sucre tappé) und der Art ihn zu verfertigen. Schlechte Beschaffenheit dieses Zuckers, und woraus solcher zu erkennen ist.

Dieser Zucker ist eine Erfindung deren sich die Zuckerfabrikanten, welche nahe an den Seehäven, oder solchen Plätzen wohnen,

wo die Schiffe ankern, zu bedienen pflegen, um ihren gewöhnlichen Zucker los zu werden, welchen sie den Reisenden, Matrosen, und andern Leuten die wieder nach Frankreich zurück gehen, und doch gern etwas zum Geschenke mitbringen möchten, für Königszucker verkaufen. Man wird aber um desto leichter zu den Irrthum verleitet, ihn für Königszucker anzusehen, wenn man die kleinen Hüte von drey bis sieben Pfunden betrachtet, die so weiß, glatt, schwer, und ziemlich glänzend sind; sehr reinlich in blaues Pappier eingeschlagen, und dergestalt umgewandelt werden, daß er für Königszucker gelten kann, ungeachtet es im Grunde nichts anders als ein mit Thonerde gereinigter Zucker ist.

Er wird aber auf folgende Art verfertigt. Man reibt so fein als möglich ist, den mit Thonerde gereinigten Zucker, noch bevor er ins Trocknungshaus kann gesetzt werden. Mit diesem geriebenen Zucker wird allgemachs eine Zuckerform angefüllt, nachdem solche vorher ist recht ausgewaschen, und nicht so lang damit gewartet worden, bis ein Theil davon ausgetrocknet ist. So wie man den Zucker hineinfüllt, wird er mit einem Stämpfel gestoßen, und wenn die Form eben voll und recht fest eingestampft oder eingedrückt ist, stürzt man solche

auf

auf ein Brett um, das darinnen formirte Zuckerbrod desto leichter herauszubringen.

Man feuchtet aber die Form jedesmal so oft sie angefüllt wird, und wenn das Brett worauf diese Zuckerhüte in Ordnung gesetzt werden, ganz voll ist, trägt man solche ins Dörrhaus, um sie austrocknen zu lassen. Hieraus sieht man, meines Erachtens hinlänglich, daß dieser Zucker nothwendig sehr glatt, weiß, und schwer seyn, und wenn er recht ausgetrocknet, und in blaues Papier eingeschlagen ist, noch weit besser ins Gesicht fallen muß. Eben deswegen hat man ihn auch nach dem Fuße des Königszuckers, das heißt doppelt und dreyfach so hoch als der Werth ist, verkauft.

Da nun die Theile dieses Zuckers keine rechte natürliche Verbindung miteinander haben, sieht man, wie sie sich bey der geringsten Nässe welche daran kommt, trennen, und in einen dicken Syrop verwandeln. Die Käufer hingegen, welche Königszucker zu erhalten glauben, finden, daß sie nichts als weißen Cassonadezucker dafür haben. Das einzige Mittel diese Betrügerey zu erkennen, bestehet darinnen, daß man nachsieht ob die Spitze der Form durchlöchert ist: im widrigen Falle nämlich, darf man sicher glauben gestampften Zucker (du sucre tappé) zu haben. Man darf auch nur daran

riechen, indem sich dieser Sinn, wie ich oben bereits angezeigt habe, schwerlich hintergehen läßt.

Vier und zwanzigstes Kapitel.

Vom Kandyzucker, und wie man solchen verfertigt. Ursprung, und eigentliche Bedeutung des Wortes Cassonade, und was hierunter für ein Zucker verstanden wird.

Weil dieser Zucker eine grössere Süßigkeit haben muß, so wird derselbe vielmehr aus gebleichten, als aus Raffinatzucker gemacht. Man läßt den Zucker, welchen man hierzu nehmen will, in schwachen Kalk auflößen, und nachdem er ist geläutert, abgeschäumt, durchgeseiht, in einen dicken Syrop verwandelt, und gehörig eingekocht worden, wird er vom Feuer herabgenommen. Vorher werden aber die Formen in welche er soll gefüllt werden, zubereitet, wozu man allemal die schlechtesten Zuckerformen nimmt. Man schiebt kleine Stäbe queer durch, denen man allerley selbstbeliebige Figuren giebt, wie zum Beyspiele, Herze, Sterne, Kronen, und andere dergleichen Vorstellungen.

Diese

Diese Formen werden in der ganz heißen Trocknungshütte aufgehenkt, und Gefäße darunter gestellt, den Syrop darein zu sammlen, welcher durch die untere Oeffnung heraustropft, die auf eine solche Art muß zugestopft seyn, daß der Syrop Platz hat allgemachs durch zu sickern. Sobald nun der Zucker den gehörigen Grad der Dicke, welchen er haben soll, erhalten hat, trägt man solchen mit aller nur möglichen Geschwindigkeit, wohl bedeckt, ins Trocknungshaus, damit ihn die Luft nicht möchte kalt machen, worauf man solchen in die schon hierzu bereitstehende Formen gießt, und es wird alsdann fortgefahren die Dörrhütte (l'etuve) stark zu heitzen.

Der Zucker henkt sich sofort Brockenweise an die Queer durch die Form gezogenen Stäbchens, und häuft sich wie kleine Krystallsplitter. Wenn er nun ganz trocken ist, zerbricht man die Formen, um herauszunehmen was sie in sich halten.

Wir verfertigten aber dergleichen Zucker auf den Inseln bloß zum Gebrauche unserer Klöster, oder um ihn zu verschenken. Wenn man denselben roth färben will, wirft man in das kupferne Becken, nichts als ein wenig Saft von Racketäpfeln. Gedenkt man hingegen, ihm irgend einen guten Geruch zu geben, so

gießt man die wohlriechenden Essenzen erst dar-
unter wenn der Zucker soll in die Form gefüllt
werden.

Aller Zucker welcher nicht in Hüten ist,
wird Cassonadezucker genannt. Man heißt aber
den schönen ungeläuterten Zucker, der recht tro-
cken, und dürr ist, grauen Cassonadezucker:
weißen Cassonadezucker hingegen, den mit
Thonerde gebleichten, gestoßenen, und in Ton-
nen gefüllten Zucker. Der Namen Cassonade,
kommt aber von dem Spanischen Worte, Cas-
sa, welches so viel heißt, als eine Küste, oder
Coffer, weil aller Zucker, der aus Brasilien
oder Neuspanien nach Frankreich kam, ehe
noch auf den Inseln selbst Zucker verfertigt wur-
de, in Küsten gepackt war. Diese Benen-
nung ist dem auf den Inseln fabricirten Zucker
nach der hand ebenfalls geblieben, ungeachtet man
sich keiner Küsten, sondern Tonnen bedient,
in welche er gefüllt, und nach Europa versen-
det wird.



Fünf und zwanzigstes Kapitel.

Ertrag einer Zuckerfabrick, und was sonst noch dabey zu beobachten ist. Art den Zucker zu wiegen, und das Gewicht und den Preis zu berechnen. Aus welchen Holze die Zuckertonnen verfertiget werden, und wie solches in guten Stand zu erhalten ist. Von den Faßbindern, welche in einer Plantage nöthig sind, und ihrer Arbeit, besonders was die Faßböden anlangt. Verschiedene Arten der Liannen woraus man die Faßreife macht. Nöthige Vorsicht wegen der Tonnen zu dem ungeläuterten Zucker.

Was den Zuckervorrath anlangt, welcher eine Woche hindurch kann verfertigt werden, so muß man hierbey hauptsächlich auf die Beschaffenheit des Erdreichs, der Zuckerrohre, Jahreszeit, und der Geräthschaften einer Zuckerfabrick sehen, wo man ihn verfertigt. Ganz sicher gehet es auf einer Wassermühle viel schneller, als bey einer von Pferden getriebenen, und in einer Zuckerfabrick welche fünf oder sechs Kessel hat, wird unstrittig weit mehr Zucker gemacht, als wo nur vier Kessel vorhanden sind.

Eben so gewiß ist es, daß ein schon gebrauchtes Stück Feld, besonders in Bassterre,

wo

wo es jederzeit viel dürrer und ausgemergelter ist, als zu Cabesterre, viel Zuckerreichere Rohre hervorbringt, welche leichter zu kochen sind, und weit mehr ausgeben, denn zu Cabesterre. Hier sind nämlich, überhaupt zu sprechen, die Rohre jederzeit viel wasserigter, härter, und weniger zuckerigt. Die Jahreszeit hat hierbey ebenfalls einen großen Einfluß. Je trockener solche nämlich ist, desto mehr gereinigten Saft, der sich leichter in Zucker verwandelt, haben die Rohre. Desgleichen sind sie viel ausgiebiger wenn sie ihre vollkommene Reife erlangt haben, als wenn dieses noch nicht geschehen ist.

Alle diese Umstände machen einen so beträchtlichen Unterschied, daß ich bisweilen gesehen habe, wie man fünf Formen aus einem Batteriekessel schöpfte, und sechs Wochen darauf Mühe hatte, deren kaum zwo daraus zu bekommen. Die oben angeführten Umstände müssen daher ganz unfehlbar eine große Veränderung, sowohl in der Verfertigung, als in der Güte und Menge des Zuckers nach sich ziehen: daß man also aus jenem was in der Zuckerfabrick, in einem Tage, in einer Woche, und sogar in einem Monathe geschieht, nicht auf die Vorfallenheiten eines ganzen Jahres schliessen kann.

Nichts-

Nichtsdestoweniger ist man durch eine richtige Gegeneinanderhaltung der Zeit, und der Zuckerrohre, in Stand ziemlich genau zu errathen, auf wie viel Zucker man sich mit einiger Gewißheit Rechnung machen kann. Wenn ich also eine Wassermühle annehme, und eine Zuckersiederey, wo sich sechs eingemauerte Kessel befinden, welche beyderseits mit einer hinlänglichen Anzahl Neger versehen sind, um sie acht Monathe lang arbeiten zu lassen, das ist vom December bis zu Ende des Monaths Julius: darf man sich alle Wochen, eine in die andere gerechnet, zweyhundert Formen versprechen. Hierbey sind aber die Syrop und Schaumzucker nicht mit in Rechnung gebracht, welche in der nämlichen Zeit, und ohne die gewöhnliche Arbeit dadurch nur in mindesten zu unterbrechen, verfertigt werden, wenn man in der Zuckerfabrick, oder im Trockuungshause, einen, oder zween in dieser Absicht eingemauerte Kessel hat.

Wenn man aber anstatt des weißen Zuckers, ungeläuterten Zucker verfertigt, können wöchentlich drey bis vier und zwanzig Tonnen angefüllt werden, welche eine in die andere gerechnet, zu fünfhundert und funfzig Pfunde schwer geschätzt, dreyzehen tausend, zweyhundert Pfunde Zucker, ohne den Syropzucker dabey in Anschlag zu bringen, ausmachen. Wenn man nun

nun annimmt, daß sie dreyßig Wochen lang, wöchentlich zweyhundert Formen verfertigen, so beträgt dieses sechstausend Formen, wovon jede, eine in die andere, zu fünf und zwanzig Pfunden schwer, als welches ihr geringstes Gewicht ist, angeschlagen wird. Diese zusammengerechnet, kommen hundert und funfzig tausend Pfunde Zucker heraus: welche, der Centner um zwey und zwanzig Livres und zehen Sous (zehen Gulden und neunzehen Kreuzer) verkauft, eine Summe von drey und dreyßig tausend, siebenhundert und funfzig Livres auswerfen.

Hierauf muß man auch den feinen Syropzucker rechnen, der aus den sechstausend Formen herkommt, und ebenfalls, zehen Formen auf das hundert gerechnet, sechshundert Formen betragen mag. Da aber dieser Zucker viel leichter ist, als jener aus den Rohren, und durch die aufgelegte Erde stärker vermindert wird, so berechne ich diese Formen nur auf achtzehen Pfunde jede im Gewichte. Diese belaufen sich abermals auf acht tausend vierhundert Pfunde Zucker, welche um den nämlichen Preis verkauft, eine Summe von achtzehen hundert und neunzig Franken austragen können.

Wenn man nun zu diesem, noch tausend Formen des groben Syropzuckers, und vierhundert Formen Schaumzucker rechnet, wovon das

Stück,

Stück, nachdem sie sind gereinigt worden, wenigstens fünf und dreyßig Pfunde schwer seyn mag, so wird man beynahe funfzigtausend Pfunde Zucker von dieser Gattung erhalten. Dieser Zucker kann in drey bis vier Wochen unter den Rohrzucker gemengt, und auf solche Art mehr als achtzig tausend Pfunde roher Zucker verfertigt werden, welche, den Centner zu sieben Livres und zehen Sous, (drey Gulden und sechs und zwanzig Kreuzer,) angeschlagen, wiederum sechstausend Franken ausmachen. Diese Summe zu den beyden obigen Summen gerechnet, beträgt alles-zusammen, ein und vierzig tausend, sechshundert und vierzig Franken, ohne mehr denn drey tausend Franken zu rechnen, welche man aus den verkauften Brandtewein lößen kann, daß man solchergestalt beynahe fünf und vierzig tausend Touronesische Pfunde zusammen bringt.

Indessen habe ich den Preis dieser Zuckergattungen, und die Menge welche man verfertigen kann, hier nur nach einem sehr mäßigen Ueberschlage angesetzt. Nun habe ich schon bemerkt, daß die Erhöhung des Zuckerpreises in Friedenszeiten, den Verlust zu Kriegszeiten um ein vieles übertrift: weil in den Jahren 1699. 1700, 1701. und 1702, der Centner vom weißen Zucker, um sechs und dreyßig, bis

zu

zu vier und vierzig Livres (sechszehen Gulden und dreyßig Kreuzer, bis zwanzig Gulden und achtzehen Kreuzer): der vom ungeläuterten Zucker, für zwölf (fünf Gulden und dreyßig Kreuzer), und vom durchgeschlagenen Zucker hingegen, um achtzehen Livres (acht Gulden und funfzehen Kreuzer, ist verkauft worden). Hieraus kann leicht der Schluß gemacht werden, was für ungeheure Einkünfte eine Zuckerfabrick um diese Zeit abwerfen mußte.

Herr Hovel de Varennes, hat von seiner Plantage zu Guadeloupe, wo doch nur eine einzige Wassermühle, und sieben eingemauerte Kessel vorhanden waren, diese letztern drey Jahre, jährlich mehr als dreyßig tausend Thaler gezogen. Diese Plantage mochte ohngefähr dreymal hundert und funfzig, bis viermal hundert tausend Franken werth seyn, mithin trug sie über fünf und zwanzig Procent Interesse. Man untersuche nun alle Ländereyen in Europa, und sehe ob sich eine darunter befindt, die ihr in diesem Puncte gleich kommt. Man hat es für ein ganz besonderes Glück zu schätzen, wenn ein Landgut jährlich fünf bis sechs Gulden vom hundert, abwirft: dahingegen die Ländereyen auf den Inseln, funfzehen Procent eintragen, und wie aus eben angezogenen Beyspiele erhellet, bis

bis zu fünf und zwanzig Procent können getrieben werden.

Nunmehr ist es auch dienlich zu wissen, wie viele Formen, oder Tonnen voll Zucker, man von einem Zuckerrohrfelde, welches hundert Schuhe ins Viereck hält, bekommen kann. Vielfältig angestellte, und zu Basseterre auf den Inseln Martinicke und Guadeloupe wiederholte Versuche haben mich indessen überzeugt, daß, wenn die Zuckerrohre in der schönen Jahreszeit genommen werden, ihre vollkommene Reife erlangt haben, und recht sind unterhalten worden, hundert Schritte ins Quadrat, ohngefähr hundert und funfzig Formen, das heißt, bisweilen etwas mehr, bisweilen hingegen auch weniger, liefern. Die nämliche Menge von Zuckerrohren, in ungeläuterten Zucker verwandelt, giebt zwölf bis sechszehen Tonnen von dergleichen Zucker.

In Cabesterre hat es aber damit eine ganz andere Beschaffenheit, eben so wie im leimigten oder fetten Erdreiche. Die Zuckerrohre sind zwar daselbst ungleich grösser, dicker, und saftiger, dagegen auch jederzeit viel wässerigter, roher, und weniger Zuckerreich. Man braucht also noch um die Hälfte mehr Feld mit Zuckerrohren besetzt, um die nämliche Menge Zucker zu erhalten, als dort.

Gleichfalls habe ich bemerkt, daß der Feldschritt (pas d'arpentage) zu Martinicke, vierthalb Schuhe beträgt, mithin viel größer ist als zu Guadeloupe, wo er nur drey Fuß ausmacht. Diese Vergrösserung darf indessen nichts in der von mir fest gesetzten Einrichtung ändern: weil das Erdreich zu Martinicke, wie man insgemein sagt, weit mehr Zucker hervorbringt, als jenes zu Guadeloupe.

Man könnte auch noch allenfalls die Frage aufwerfen, ob es vortheilhafter sey, weißen, oder ungeläuterten Zucker zu verfertigen? Nach meinem angenommenen Satze, werden wöchentlich in der nämlichen Zuckerfabrick, zweyhundert Formen weißer Zucker, oder vier und zwanzig Tonnen ungeläuterter Zucker, verfertigt. Wenn wir nun diese zweyhundert Formen, das Stück zu fünf und zwanzig Pfunde schwer, rechnen, so kommen fünf tausend Pfunde Zucker heraus: welche, den Centner zu zwey und zwanzig Livres, zehen Sous (zehen Gulden und neunzehen Kreuzer) angeschlagen, tausend, ein hundert, und fünf und zwanzig Franken ausmachen. Ferners machen die vier und zwanzig Tonnen vom ungeläuterten Zucker, jede fünfhundert und funfzig Pfunde schwer, zusammen, dreyzehen tausend und siebenhundert Pfunde Zucker, welche, den Centner für sieben Livres und zehen

hen Sous (drey Gulden und sechs und zwanzig Kreuzer) verkauft, abermals sieben und zwanzig tausend Livres und zehen Sous auswerfen.

Nun fragts sichs, ob mehr Nutzen heraus kommt, weißen, oder ungeläuterten Zucker zu verfertigen. Ich läugne nicht, daß es dem ersten Anscheine nach viel leichter zu seyn dünkt, ungeläuterten Zucker zu verfertigen. Man ist hierbey in Ansehung der Zuckerformen, Dörr und Reinigungshäuser, und allen was sonst noch dazu erfodert wird, von den nöthigen Ausgaben befreyet, welche gleichwohl sehr beträchtlich sind. Man darf keine Raffinirer mit schweren Solde unterhalten, noch ihre Dummheiten, und den Schaden erdulden, welchen ihre Nachläßigkeit oder Unwissenheit zum öftern verursachet. Alles dieses ist zwar in Anschlag zu bringen; nichts desto weniger behaupte ich, daß es ungleich vortheilhafter ist, seinen Zucker selbst zu bleichen, als ihn erst durch andere bleichen zu lassen, welche sich diese Mühe gewiß nicht geben würden, wenn sie keinen großen Nutzen dabey fänden.

Was aber den Schaden anlangt, welchen die Unwissenheit oder Trägheit der Raffinirer verursachen kann, darf man sich hierbey nur meines oben gegebenen Raths erinnern, und Gebrauch davon machen, den Aufwand welchen

das zum Bleichen nöthige Geräth verursacht, darf man nur einmal machen, es dauert immer fort, oder kann mit geringen Unkosten unterhalten werden, und der Nutzen welcher hieraus entspringt, ist anhaltend, und wird täglich grösser. Ueber dieses ist der weiße Zucker leichter als der rohe Zucker abzusetzen, besonders in Kriegszeiten, wo nur sehr wenige Schiffe ankommen. Man verbraucht nicht mehr Holz zur Verfertigung der einen Zuckergattung, als der andern, und versendet ihn auch leichter, weil er nicht so schwer ins Gewicht fällt. Endlich siehet man aus der eben vorgelegten Rechnung, daß wöchentlich hundert Franken Nutzen herauskommen, welches reiner Gewinn ist. Ich behaupte nämlich, daß die zwanzig Formen feiner Syrop, welche man wöchentlich verfertigt, hinreichend sind alle Unkosten zu bestreiten, die man des Bleichens wegen sich genöthigt sieht aufzuwenden. Hierbey ist noch der Zucker vom groben Syrop, und der Schaumzucker nicht gerechnet, welche über funfzig Franken betragen, und jährlich mehr denn fünf tausend Franken, klaren Gewinn abwerfen.

Nun stelle es eines jeden eigenen Beurtheilung anheim, ob ich nicht Ursach habe zu behaupten, daß es weit vortheilhafter ist, weißen, als ungeläuterten Zucker zu verfertigen. Diesem

sem muß ich noch hinzufügen, daß, wenn sich die Gelegenheit darbietet, einen sehr großen Vorrath von ungeläuterten Zucker zu verfertigen, solches gleichwohl geschehen kann: dahingegen man nicht in Stand ist weißen Zucker zu machen, wenn es an der hierzu erfoderlichen Einrichtung fehlt. Ueber dieses ist verhältnißmäßig der weiße Zucker öfters weit höher in Werth, als der ungeläuterte, welches alsdann einen beträchtlichen Unterschied macht, wovon der Gewinn eben nicht so schlechterdings darf vernachläßigt werden.

Man wiegt aber die Tonnen auf der Schnell- oder auf der gewöhnlichen Waag. Mit der Schnellwaag (Romaine) gehet es zwar viel geschwinder, allein sie ist auch großen Fehlern unterworfen, und es wird schon eine ziemliche Erfahrung dazu erfodert, wenn man ihre Richtigkeit einsehen, und sich von jenen welche die Waag regieren, nicht will hintergehen lassen. Denn es ist eine ausgemachte Wahrheit, daß, wenn man das Gewicht von der äußern Spitze gegen den Mittelpunct schießen läßt, solches viel schwerer wird, als wenn es von der Mitte gegen das Ende hin, gerückt wird.

Das sicherste also hierbey ist, sich der gewöhnlichen Waagen, und eines bleyernen, wohl abgeaichten Gewichtes, zu bedienen. Die

 eisern

eisernen Gewichter sind der Gefahr unterworfen durch den Rost angegriffen, und folglich leichter zu werden: ja zum öftern ist man nicht einmal besorgt sie abaichen zu lassen, oder hat keine Gelegenheit solches zu thun. Die Waagschaalen müßen aber aus Bohlen von einem guten festen Holze verfertigt seyn, und eiserne Schienen mit kleinen Haken haben, um die Ringe der Ketten, oder Stricke, womit sie zu äusserst an den Waagbalken gefügt werden, daran zu befestigen.

Wenn man einen Zuckervorrath abliefert, so muß der Kaufmann welcher solchen empfängt, und jener der sie liefert, ein jeder für sich allein, die Nummer, und das Gewicht des Fasses, sobald es nur aus der Waagschaale herausgethan wird, aufschreiben. Beym weißen Zucker hingegen, muß überdieses die Thara, oder das Gewicht der Tonne bemerkt, und noch besonders oben auf den Faßboden angezeigt werden. Ist man nun mit dem Abwiegen aller Tonnen fertig, alsdann vergleichen sie das aufgeschriebene Gewicht, um zu sehen ob sie miteinander übereinkommen, und rechnen alle Tharen, und alle Gewichtsummen zusammen. Der Ganze Betrag der Thara, wird hernach vom ganzen des Gewichtes abgezogen, und man erhält auf diese Art das reine Gewicht des Zu-

ckers.

ckers. Dieses mit dem ausgemachten Preise des Centner Zuckers multiplicirt, gieb den ganzen Werth der Waare. Auf die Fässer in welche man den ungeläuterten Zucker füllt, wird aber keine Thara gesetzt. Man begnügt sich bloß vom Centner des ganzen Gewichts des eingespundeten Zuckers, überhaupt für das Faßgewicht zehen Pfunde abzuziehen.

Mehrentheils geben die Kaufleute die Fässer welche man ihnen liefert wieder zurück, es müste denn anderst ausgemacht werden. Nicht allein der weiße, sondern auch sogar der durchgeschlagene Zucker, muß jederzeit in frische, oder doch wenigstens ausgewaschene Tonnen gefüllt werden. Wenn solche der Zuckerfabrikant dazu giebt, überläßt er sie dem Kaufmanne um vier Livres und zehen Sous (zween Gulden und drey Kreuzer), oder um hundert Sous (zween Gulden und achtzehen Kreuzer, das Stück.

Mehrentheils wird ein leichtes, etwas röthlichtes Holz dazu genommen, welches sich besser spalten als sägen läßt. Die Neger pflegen es nur Faßholz, weil es sonst zu nichts andern genommen wird, zu nennen. Sein eigentlicher Name ist aber Zuckerbaum des Gebirgs (sucrier de montagne). Er hat eine braune ziemlich dicke Rinde, woraus, wenn Einschnitte hineingemacht werden, ein Oel dringt,

welches man nur den Schweinbalsam (baûme a cochon) nennt. Ich werde aber diesen Balsam erst in einem der nächstfolgenden Bände beschreiben. Der Splint dieses Baums, läßt sich vom Kerne nicht unterscheiden. Seine Blätter sind zart, länglicht schmahl, weich, und ziemlich dünn.

Dieses Holz ist, wie alle diejenigen Holzgattungen, welche zart und weich sind, den Würmern und Holzläusen unterworfen: man muß es daher nicht bloß im Abnehmen des Monds, sondern auch zu der Zeit wenn der Saft noch nicht eingetretten ist, fällen. Wenn der Baum einmal umgehauen ist, wird solcher mit der Krummaxt (harpon) zerstückt, so lang ohngefähr, als die Tonnen werden sollen. Hierauf wird er mit Keilen von einander gespalten, und wie gewöhnlich, glatt gehobelt. Man sucht aber das Holz so schnell als es nur geschehen kann, aus dem Walde, und an einen bedeckten Platz zu bringen, indem sonst durch die Feuchtigkeit nur Würmer darinnen könnten erzeugt werden, und die Holzläuse hineinkommen möchten.

In den Zuckerfabricken wo man weißen Zucker verfertigt, müssen jederzeit ein bis zween Faßbinder vorhanden seyn. Diese Leute sind unentbehrlich. Man würde nämlich sehr stark

wider

wider die ökonomische Klugheit handeln, wenn man auf der Kaufleute ihre Tonnen warten, oder gar erst alsdann sich nach einen Faßbinder umsehen wollte, den man zur Miethe haben könnte. Es ist also viel besser dergleichen selbst bey sich im Hause zu haben: das heißt, man muß dieses Handwerk irgend einem jungen Neger lernen lassen, bey welchem man eine Neigung hierzu bemerkt, alsdann hat es keine Noth mehr, indem man ihm andere Pursche nachmals in die Lehre geben kann.

Da nun alle diese Neger sehr stolz und ruhmredig sind, so beeifern sie sich, nicht unter jene zu gehören, welche auf den Erdboden arbeiten, sondern wieder andere Neger unter sich zu haben. Dieses nöthigt sie ihr Handwerk aus dem Grunde zu erlernen, und mit gehörigen Fleiße zu treiben: nicht zu gedenken des Verdienstes den sie sich dadurch verschaffen, wenn sie in ihren Feyerstunden, kleine Halbtonnen, Kuffen, Wasserfässer, und andere dergleichen Arbeiten verfertigen, und des Trinkgeldes welches ihnen die Kaufleute geben, wenn sie eine Parthie Zucker bekommen, und finden, daß die Fässer mit guten Böden versehen, und sonst in gehörigen Stand sind.

Die Faßböden werden aus einem stärkern Holze als die Dauben gemacht, wozu alles Holz

kann gebraucht werden. Ich aber, habe gefunden, daß es weit vortheilhafter ist, wenn solche durchgesägt, als gespalten werden. Auf solche Art gehet es viel geschwinder, indem man die gespaltenen Faßböden noch abhobeln muß, welches ohne großen Zeitverlust nicht geschehen kann. Nun ist, wie bekannt, nichts kostbarer als die Zeit, besonders auf den Inseln, und ein jeder Pflanzer muß sein vornehmstes Augenmerk darauf richten, ja keine Minute unbenutzt vorbeystreichen zu lassen, und so viel es nur immer möglich ist besorgt zu seyn, daß alles zu gehöriger Zeit geschehe.

Die Reife deren man sich bedient, werden von den Liannen, welche man Hundszähne zu nennen pflegt, verfertigt. Gemeiniglich sind sie eines starken Daumens dick, und haben eine braune, dünne, fest angewachsene, glatte Rinde. Ihre Blätter sind beynahe Herzförmig, starr und dick. Diese Pflanze treibt in einem gewissen Abstande, kleine Aeste, sechs bis sieben Zoll lang, und so dick als ein Federkiel zum schreiben, welche ganz mit krummen, ziemlich langen, steifen, starken und spitzigen Stacheln besetzt sind. Da nun diese Aeste auf allen Seiten herauswachsen, und die Pflanze schon an und für sich selbst überaus lang und beugsam ist, so kostet es sehr viele Mühe, sich, wenn man

unter

unter diesen Dornen henken bleibt, wieder herauszuwickeln.

Man schneidt aber diese Liannen so lang als sie zu den Reifen gebraucht werden, spaltet solche mitten voneinander, zieht sie unter den Füßen durch, um ihnen die erfoderliche Krümmung zu geben, und macht Päckchens daraus. Besser indessen ist es, wenn man sich ihrer gleich grün bedient, und die Reife lieber zusammen henkt, als solche mit Bindfäden, oder Mahotschnüren bindt, weil die Haken alsdann besser halten und der Reif fester dadurch angezogen wird.

Es giebt noch eine andere Gattung von Liannen, deren man sich zu diesen Reifen bedient, welche viel schwammigter sind als der Hundszahn. Das Innere ist röthlicht, die Rinde hingegen, schwarz, und ziemlich dick. Sie ist zwar beugsamer, und leichter zu verarbeiten als die erstere Art, daher sie auch die Handwerksleute lieber nehmen: allein sie sind nicht so dauerhaft, und werden gern wurmstichig. Ueberdieses brechen sie leicht, wenn sie einmal ausgetrocknet sind.

Noch bleibt in Ansehung der Fässer zu bemerken übrig, daß man niemals weißen Zucker in solche Tonnen füllen darf, worinnen einmal rother Wein gewesen ist: denn man mag sie

auch

auch noch so sorgfältig auswaschen, nachdem sie im Wasser gelegen sind, und solche zerlegen, um alle Dauben, und ihre Fugen abzuschaben, oder wo nur sonst noch die geringste Spur von der Weinfarbe möchte zurückgeblieben seyn, so ist dieses doch niemals hinreichend. Das Holz, welches den darinnen gelegenen Wein in sich gezogen hat, schwitzt durch die mindeste Feuchtigkeit, wodurch der Zucker den man hineinfüllt, beynahe allezeit die nehmliche Farbe bekommt. Dieses geschiehet nun um desto leichter, da nichts in der Welt die Feuchtigkeit mehr an sich zieht, als der Zucker, wovon die natürliche Ursach von selbst in die Augen fällt.

Sechs und zwanzigstes Kapitel.

Von dem Brandteweine der aus den Zuckerrohren verfertigt wird, und dessen Zubereitung.

Der Brandtewein, welchen man aus den Zuckerrohren abziehet, wird Guildive (Killdevil, oder Mordteufel) genannt. Die Wilden, und Neger heißen ihn Taffia. Er ist überaus stark, hat einen unangenehmen Geruch, und beynahe eben so viel Schärfe als der Kornbrandtewein, welche man ihm nicht ohne

ne große Schwierigkeit benehmen kann. Der Platz wo man solchen verfertigt, wird die Weinessigsiederey genannt, und ich kann nicht sagen warum man ihm diesen ganz ungereimten Namen beygeleget hat. Nun habe ich zwar bereits oben angemerkt, daß es schicklicher wäre, solchen ein Distillirhaus zu nennen: allein es ist eben so leicht nicht, dergleichen einmal hergebrachte Benennungen abzuändern.

Dieses Distillirhaus muß an die Zuckerfabrick hingebaut seyn, oder doch wenigstens sehr nahe dabey stehen, damit sowohl der Schaum als der grobe Syrop, entweder in Kuffen und Näpfen, oder vermittelst einer Rinne, bequem kann dahin gebracht werden. In denjenigen Plantagen hingegen, wo eine Wassermühle ist, muß man die Weinessigsiederey solchergestalt anlegen, damit das von dem Rade abfallende Wasser, durch Rinnen kann hineingeleitet werden, um sowohl die Canots anzufüllen, als die Schlangen (les couleures) beständig dadurch abzukühlen.

Die Geräthschaften einer Weinessigsiederey bestehen hauptsächlich in einigen hölzernen Canots; einen oder zween Kesseln, mit ihren Blasen (chapiteaux) und Abzugröhren (couleuvres); einem Schaumlöffel, einigen großen

Was-

Wasserkrügen (jarres); Töpfen und Butten, oder kleinen Kuffen.

Die Canots sind von unterschiedlicher Größe, je nach Beschaffenheit des im Gebäue vorhandenen Raums, und des Vorrathes welchen man verfertigen kann. Man bedient sich aber lieber der aus einem ganzen Stücke Holz gehauenen Canots, als der von Mauerwerk gemachten: weil die hölzernen Canots den darinnen versauerten Saft einschlucken, und dadurch ein ziemliches dazu beytragen, den frischen hineingefüllten Saft, desto schneller in eine Säure und Gährung zu bringen.

Man füllt die Canots bis auf zwey Drittheile, und bisweilen sogar bis auf drey Viertel, mit Wasser, und macht das übrige mit groben Syrop und Schaum voll, worauf man sie mit Balisierblättern bedeckt, und noch oben darauf Bretter legt. Nach Verlauf von zween bis drey Tagen, je nachdem der Schaum oder Syrop gut ist, geräth dieser Saft in Gährung, fängt an zu brausen, und einen ziemlich dicken Schaum aufzuwerfen, woran sich alle Unreinigkeiten welche im Syrope oder Schaume befindlich waren, anhenken. Wenn er nun den erfoderlichen Grad der Stärke und Säure bekommen hat, welches man zum Theile an seiner Farbe welche gelb wird, an seinem Geschmacke

schmacke der ungemein sauer ist, und an dessen scharfen durchdringenden Geruche erkennt: alsdann wird er in die Kessel gegossen, und mit einem Schaumlöffel aller Schaum und alle Unreinigkeit oben herunter genommen.

Die Kessel sind von rothen Kupfer, ohngefähr dritthalb Fuß weit, und vier Schuhe hoch. Ihr Boden ist ganz flach, und auf der einen Seite mit einer Oeffnung versehen, in welche man eine Röhre mit einem Hahnen oder einer Krümmung (champlure) einlöthet, um den übrig gebliebenen Saft dadurch abzulassen, nachdem der Geist ist herausgezogen worden. Das Obertheil des Kessels ist gewölbt, mit einer runden Oeffnung, einen Schuh im Durchschnitte, und einem Rande der ohngefähr ein paar Zoll hoch ist. Durch diese Oeffnung wird der Kessel geladen, das heißt mit dem Safte der in den Canots gegohren hat, voll gefüllt.

Er stehet aber in einem aufgemauerten Ofen, dessen Schierloch inwendig im Gebäude, die Kaminröhre hingegen, wodurch sich der Rauch hinauszieht, außerhalb befindlich ist. Das Mauerwerk umgiebt den Kessel bis auf zwey Drittheile seiner Höhe. Sobald nun der Kessel voll ist, verschließt man seine Oeffnung mit einem Helme (chapiteau) von rothen Kupfer, der genau in den obern Rand des Kessels passen

muß,

muß, und verküttet ihn noch mit Thonerde. Gut ist es auch, wenn er verzinnt ist, damit sich kein Grünspan ansetzen möchte. Dieser Helm hat einen Schnabel, achtzehen bis zwanzig Zoll lang, den man in die äußerste Spitze einer kupfern oder zinnernen Schlange steckt, welche in einem ausdrücklich hierzu verfertigten, und mit dicken eisernen Reifen umgebenen Fasse ruht, welches ganz nahe bey dem Kessel hingestellt wird. Je mehr Krümmungen nun diese Schlange (couleuvre) hat, desto besser geräth der Brandtewein.

Die Tonne worinnen die Schlange steht, muß beständig mit Wasser angefüllt seyn, um sie abzukühlen. Die Geister nämlich, welche von der Hitze aus den Kessel in den Helm getrieben werden, circuliren in der Schlange, wohin sie vermittelst des hineingepaßten und wohl vermachten Schnabels des Helms, sind geführt worden, und erhitzen dieselbe so außerordentlich stark, daß sie durch die Luftlöcher des Metalls verrauchen müßten, wenn sie nicht von der Kälte des Wassers zurückgehalten würden. Eben daher ist es gut, wenn immerfort frisches Wasser ins Faß rinnt, welches unten durch ein im Boden angebrachtes Loch, wieder ablaufen soll. Dieses Loch muß verhältnißmäßig nach der Menge von Wasser welches hineinrinnt,

ein-

eingerichtet werden, damit die Tonne beständig voll bleibt.

Zu Ende der Schlange, stellt man einen Raffinerietopf, oder großen Krug, den heraustropfenden Saft darinnen aufzufangen. Wenn man nun wahrnimmt, daß durch Feuer keine Geister mehr in die Höhe steigen, und nichts weiter in den Krug fließt, wird der Kessel durch den am Boden befindlichen Hahn ausgeleert, und solcher mit frischen Safte angefüllt.

Der erste Saft welcher aus dem Kessel kommt, wird Glattwasser genannt, und hat auch in der That wenig Kraft. Alles dieses Glattwasser spart man die fünf ersten Tage in der Woche zusammen, und füllt einen oder zween Kessel damit, um es alsdann Sonnabends wieder frisch abzuziehen. Der Geist welchen man hernach davon erhält, ist der eigentliche Brandtewein, Taffia, oder Guildive (Mordteufel) genannt, und außerordentlich stark, und Kopfreißend.

In den Zuckerfabricken wo man zween Brandteweinkessel hat, können wöchentlich ohngefähr hundert und sechszig Kannen Pariser Maaß verfertigt werden. Gemeiniglich wird die Maaß um zehen Sous (vierzehen Kreuzer), bisweilen auch noch theurer verkauft, besonders wenn man keinen Zucker verfertigt, oder die

französischen Aquavits und Weine, selten und hoch im Preise sind.

Diese Manufactur bringt einem Plantageinhaber beträchtlichen Vortheil. Denn wofern man auch nur fünf und vierzig Wochen im Jahre darinnen arbeiten ließ, so würden doch immer sechszig Tonnen Brandtewein können verfertigt werden, wovon man wenigstens vier und funfzig Fässer zu verkaufen in Stand wäre, die übrigen hingegen selbst im Hause verbrauchen könnte. Nun müssen vier und funfzig Tonnen, jede zu hundert und zwanzig Kannen gerechnet, wenigstens tausend Thaler abwerfen, welches hinreicht einen Haufen von hundert und zwanzig Negern, wie ich es hernach umständlicher beweisen werde, mit Kleidung, Fleisch, Handwerksgeräthe, und andern Nothwendigkeiten, zu unterhalten.

Wenn man aber diesen Brandtewein noch besser machen, und ihm seinen allzustarken Geruch und Schärfe benehmen will, muß man sich die Mühe geben, die Kessel und Schlangen mit größter Sorgfalt auszuwaschen, und im Helm einen Büschel Anis oder Fenchelkraut aufhenken, welches man allezeit mit einem frischen verwechselt, so oft der Kessel von neuen angefüllt wird.

Sie-

Sieben und zwanzigstes Kapitel.

Verzeichniß der Anzahl von Negern welche in einer Plantage gebraucht werden.

Es ist allerdings nöthig einiges Licht über die Anzahl von Sclaven zu bekommen, welche erfodert werden, eine Plantage, wo man die oben angezeigte Menge Zucker kann verfertigen lassen, gehörig in Gang zu erhalten. Wenn wir also eine Zuckerfabrick annehmen, wo sechs Kessel, und noch besonders ein paar Kessel zum raffiniren, oder Syropkochen, eingemauert sind: so braucht man;

In der Zuckerfabrick selbst, sechs Neger.

Die Oefen zu heitzen, drey Neger.

In der Mühle, fünf Neger.

Die Seihtücher zu waschen, einen Neger.

Zur Weinessigsiederey, gleichfalls einen Neger.

Die vier Karren zu führen, acht Neger.

Zween Neger zu Faßbindern.

Eben soviel in die Schmiede.

Drey Neger in das Reinigungshaus (à la purgerie).

Zu Brettschneidern und Zimmerleuten, drey Neger.

Zween Neger zu Maurern.

Einen Neger als Schreiner, und einen als Wagner.

Zum Viehhüten einen Neger, und die Kranken zu warten ebenfalls einen.

Die Zuckerrohre abzuschneiden, fünf und zwanzig Neger.

Brennholz abzuhauen, sechs Neger.

Mehl zu machen, zween Neger.

Einen Neger zum Commandeur, oder Oberaufseher.

Vier Neger zur Bedienung im Hause.

Kranke welche sich allenfalls darunter befinden möchten, sieben Neger.

Kinder, fünf und zwanzig.

Zehen, durch hohes Alter, oder sonst zur Arbeit untüchtige Neger.

In allen aber hundert und zwanzig Personen.

Acht und zwanzigstes Kapitel.

Von den mancherley Verrichtungen dieser eben bemerkten Anzahl von Negern.

Ich habe bereits oben angezeigt, daß in einer Zuckersiederey eben so viele Neger seyn sollen, als eingemauerte Kessel vorhanden sind: welches aber nur von solchen Zuckerfabricken muß verstanden werden, wo man weißen Zucker verfertigt. Diejenigen Zuckerfabricken, worinnen nichts als ungeläuterter Zucker gemacht wird, sind

sind keiner so großen Anzahl von Negern benöthigt: ein einziger Mann ist schon hinreichend zween Kessel zu versehen. Die erstern Zuckerfabricken hingegen, müssen, wenn sie gehörig sollen bedient werden, eben so viele Neger haben, als Kessel da sind, ohne den Raffinirer zu rechnen.

Diese Anzahl ist auch gar nicht zu groß, wegen der beständigen Arbeit, die man hat, den Zucker gehörig abzuschäumen, und durch das Tuch laufen zu lassen; die Formen auszuwaschen, und an ihren rechten Platz zu bringen, sie aufzustellen, und anzufüllen: desgleichen den Vesou von einem Kessel in den andern zu schöpfen. Sobald nun der Vesou anfängt heiß zu werden, und den Schaum in die Höhe zu werfen, darf man nicht einen Augenblick unterlassen ihn abzuschäumen. Ja, ich habe zum öftern gesehen, daß alle sechs Neger, nebst dem Raffinirer, keine Minute lang Zeit zum essen übrig hatten.

Man stellt drey Neger zu den Oefen, wenn daselbst sechs Kessel vorhanden sind. Dieß ist eine sehr harte Arbeit, besonders bey solchen Kesseln, welche man mit Stroh, Bagacen, und kleinen Holze schürt. Wenn aber nur auf fünf Kesseln gearbeitet wird, so begnügt man sich nicht mehr als zween Neger zu den Oefen

hinzustellen. Allein dieses ist viel zu wenig, und ich habe jederzeit bemerkt, daß die Arbeit für zween Mann zu übermäßig war. Denn der Mensch mag, mit einem Worte zu sagen, auch noch so viel Stärke haben, so wird er doch von der Arbeit, besonders wenn sie streng und anhaltend ist, und die Kräfte durch den Schlaf und die Nahrungsmittel nicht wieder ersetzt werden, zuletzt überwältigt, welches gerade der Fall ist, wovon hier die Rede war.

Im Reinigungshause hat man drey Personen nöthig, welche zwar zu gewissen Zeiten daselbst müssig sind. Sobald man aber drey Wochen lang in der Zuckerfabrick gearbeitet hat, giebt es in Ueberflusse für sie daselbst zu thun: indem sie nicht allein die Böden machen, das Erdreich zubereiten, solches auf die Formen legen, wieder hinwegnehmen, reinigen, und trocknen müssen, sondern auch den Zucker in die Dörrhütten zu bringen, das Feuer hierinnen zu unterhalten, die Syrops zu kochen, die Formen wieder zurecht zu richten, und anderes mehr was in einem Reinigungshause vorkommen möchte, zu besorgen haben. Wenn es aber allenfalls von diesen eben angeführten Dingen, für sie nichts zu thun giebt, können sie nebst den übrigen ohnehin schon hierzu bestimmten Negern, zum Brennholz hauen genom-

nommen werden, die ihnen ihrer Seits eben=falls helfen müssen den Zucker stoßen, zugleich nebst den Leuten welche ihr angewiesenes Tag=werk verlassen können, ohne die Arbeit in der Zuckerfabrick dadurch nur in mindesten zu un=terbrechen, als worauf man hierbey vorzüglich sein Augenmerk zu richten hat.

Man braucht fünf Negerinnen in der Mühle. Nun stellt man zwar in vielen Zucker=fabricken nur vier dahin, allein für eine solche Anzahl Personen, ist die Arbeit unleugbar zu groß, besonders, wenn sich entweder die Zucker=rohre schnell einkochen, und man kaum einen Augenblick Zeit erübriget, die Mühle zu wa=schen, oder sogar die Bagacenhütten etwas zu weit von der Mühle entfernt sind. Alsdann geschiehet es nämlich, daß sie, weil es ihnen an Zeit mangelt solche herauszuziehen, und diejenigen Bagacen, welche man aufheben soll, um getrocknet und hernach verbrannt zu werden, in Büschel zu binden, alles durcheinander dem Vieh vorwerfen. Hieraus ist also leicht der Schluß zu machen, daß man fünf Personen hierzu haben muß, wenn eine Wassermühle ge=hörig soll versehen werden, damit gute Arbeit gemacht werde, welche die Kräfte der Weibs=personen deren man sich hierzu bedient, nicht übertrift.

Eine Negerinn braucht man die Seihtücher zu waschen, die Zuckerfabrick auszukehren, und andere dergleichen Verrichtungen zu besorgen. Der Raffinirer muß indessen genau darauf sehen, daß die Seihtücher recht gewaschen, ausgespühlt, an der Luft, oder Sonne, niemals aber unter den Schirmdächern der Oefen getrocknet werden, maßen das Feuer ihre Wolle absengt, und man solche sobald sie nur Fadenscheinig sind, nicht mehr brauchen kann. Ingleichen darf man sich ihrer niemals bedienen, als wenn sie ganz ausgetrocknet sind, sonst kann der Vesou nicht durchlaufen. Diese Negerinn hilft auch jener noch, die sich in der Weinessigsiederey befindet, den Syrop und Schaum hin zu tragen, ingleichen die Kessel und Canots anzufüllen.

Zum Brandtewein machen nimmt man aber viel lieber ein Weibsbild, als eine Mannsperson, weil bey jener vorausgesetzt wird, daß sie weniger dem Saufen ergeben ist als diese. Da indessen diese Regel nicht ohne Ausnahm ist, so muß der Herr selbst, eine der vertrautesten Weibspersonen hierzu erwählen, und ein sehr wachsames Aug auf ihre Treue haben, damit solche nicht, wenn sie so stark in Versuchung geführt wird, zuletzt unterliege. Um sie indessen aufzumuntern ihre Arbeit mit gehörigen

Fleiße

Fleiße zu verrichten, und nicht zum Stehlen angereitzt zu werden, gab ich der Negerinn welche den Brandtewein machte, so oft der, eine Woche hindurch in erfoderlicher Güte und Menge verfertigte Brandtewein, ins Magazin geliefert wurde, allezeit eine Kanne voll davon. Indessen ist eines hierbey zu bemerken, daß man nämlich den Negern, wenn sie Brandtewein nöthig haben, solchen nicht zu geben verweigern, dagegen aber auch keinem derselben erlauben darf, unter welchen Vorwand es auch immerhin seyn mag, die Weinessigsiederey zu betretten.

In einer Zuckerfabrick, wie jene, wovon hier die Rede ist, müssen wenigstens vier Karren (cabrouets) vorhanden seyn, wenn man eine anhaltende Arbeit verrichten will, ohne damit überladen zu werden, oder dem Vieh Schaden zu thun. Drey solche Karren sind indessen hinreichend, eine Wassermühle gehörig zu versehen. Den vierten Karren braucht man, die übrigen drey im Nothfalle zu unterstützen, gemeiniglich aber, das für die Oefen benöthigte Holz dahin zu schaffen, und den in Tonnen gefüllten Zucker ins Magazin zu führen, welches jederzeit nahe bey dem Einschiffungsplatze muß angelegt werden.

Diese vier Karren zu leiten, braucht man acht Personen: nämlich vier erwachsene Leute,

und eben so viele Kinder von zwölf bis dreyzehen Jahren, um vor den Ochsen herzugehen. Zu jeden Karren werden acht Ochsen erfodert: indem man jeden Anspann nur einmal des Tags arbeiten läßt. Dieses wären also zwey und dreyßig Ochsen. Außer diesen ist es gut, noch sechs andere Ochsen zu haben, theils, um die aufstößig gewordenen dadurch wieder zu ersetzen, theils aber, irgend eine außerordentliche Arbeit damit zu bestreiten.

In Ansehung der Karrenführer, sind aber vier bis fünf Puncte zu beobachten. Erstlich, zu verhindern, daß sie sich nicht unterstehen den jungen Kindern, welche man ihnen zu Gehülfen giebt, übel zu begegnen. Zweytens, daß sie nicht unterlassen ihre Ochsen täglich zu putzen, im Meere abzuwaschen, ihnen die Zecken (les tiques) abzunehmen, und den Herrn oder Commandeur zu benachrichtigen, wenn es nöthig ist ihnen die Frösche (les barbes) herauszuschneiden, welches gewisse Fleischgewächse sind, die sie unter der Zunge bekommen, daß sie nicht fressen können. Die Ochsen beißen nämlich mit ihren Zähnen das Graß nicht wie die Pferde entzwey, sondern drehen solches nur um ihre Zunge, und ziehen es alsdann heraus: wenn sie nun dergleichen Fleischwarzen bekommen, können sie ihre Zunge nicht mehr um

das

das Graß schlingen, werden daher mager und kraftlos.

Nicht weniger muß man die Karrenführer anhalten, Zuckerrohrspitzen auf ihren Karren mitzubringen, um ihre Ochsen damit zu füttern, nachdem sie solche abgespannt haben. Abends müssen sie noch einen hinreichenden Vorrath von dergleichen Zuckerrohrhäuptern, für alles Vieh, welches in Thiergärten eingeschlossen wird, herbeyschaffen. Nicht weniger ist es ihre Schuldigkeit, dem Aufseher hülfliche Hand zu leisten, die Hecken (lisieres) zu unterhalten, und den Thiergarten (parc) zu reinigen. Es ist nämlich dem Vieh nichts schädlicher als der Koth, und nichts trägt mehr zu ihrer Gesundheit und guten äußerlichen Ansehen bey, denn die Reinlichkeit des Platzes, wo man solches die Nacht über verwahrt.

Ein paar Faßbinder sind in einer Plantage etwas ganz unentbehrliches. Wenn man keinen Zucker verfertigt, und alle Neger Brennholz zu fällen beschäftigt sind, sollen sie zugleich mit den übrigen Negern sich dabey einfinden, um sofort die niedergehauenen Bäume, welche zu Faßdauben tauglich sind, benutzen zu können. Hier müssen sie solche gleich auf dem Platze spalten und abhobeln, und sobald einige fertig sind nach Haus schaffen. Im Walde dörfen

dörfen sie aber ihre Dauben so wenige Zeit lassen, als nur immer möglich ist, indem sonst die Würmer und Holzläuse sich gern hineinsetzen, daß sie in Fäulniß gerathen. Dieses ist auch eigentlich die rechte Zeit, sich auf das ganze Jahr durch mit Faßtauben zu versehen.

Sie müssen unter Dach gebracht, und über einander gelegt werden, welches zwar auf ihren beyden äußern Seiten kreuzweise geschiehet. Alsdann werden sie mit Steinen belegt, damit sie gerade liegen bleiben müssen, aus Furcht sie möchten sich sonst durch das Austrocknen, werfen und krümmen. Was aber die Reife anlangt, so haben die Faßbinder es gleichfalls dem Commandeur zu melden, wenn sie von dergleichen etwas benöthigt sind, damit er die Neger abschicken, und ihnen Reife kann schneiden lassen, ohne daß sie deswegen von ihrer Arbeit laufen dörfen.

Zween Faßbinder müssen, wenn sie einmal ihre Faßtauben abgehobelt, und die Böden zugeschnitten haben, täglich drey Tonnen fertig machen können, welches dem Eigenthümer kein geringer Vortheil ist, da er jedes Faß um hundert Sous (zween Gulden und achtzehen Kreuzer) verkauft. Wenn man nun für die Kosten des Holzes und des Arbeitslohns, zwey Drittheile abrechnet, bleibt es immerhin eine

aus:

ausgemachte Wahrheit, daß jeder Faßbinder seinem Herrn täglich hundert Sous (zween Gulden und achtzehen Kreuzer), Profit eintragen wird. Nach Abrechnung also der Festtäge, an welchen sie nicht arbeiten, und der Zeit welche sie nöthig haben, ihre Dauben zu verfertigen, oder die Faßböden, wenn man den Zucker stößt, einzusetzen, wird ein jeder Faßbinder jährlich zweyhundert Tonnen liefern, welches zusammen eine Summe von zweytausend Franken (neunhundert und sechszehen Gulden, vierzig Kreuzer) beträgt.

Dieses hier ist nun eine kleine Probe, wie viel ein Plantageinhaber, der eigene Arbeiter hat, gewinnen kann. Alsdann muß er allen seinen Zucker bereits in Fässer gefüllt, verkaufen, welches den Schiffshauptleuten, welche zum öftern Mühe haben gereinigte Fässer aufzutreiben, nicht anderst als höchst angenehm seyn muß, wobey er sich zugleich der seinigen auf eine vortheilhafte Art entledigt. Eben deswegen muß er auch auf ihr Betragen Acht geben, und jederzeit ihren Vorgesetzten genau nachsehen, ohne jemals ein grösseres Vertrauen als es sich geziemen will in sie zu setzen.

Wenn aber ein Pflanzer bequem sehen will, wie es mit seinen Sachen gehet, muß er im Gesichte der Zuckerfabrick, Hütten, in Form

großer Schuppen aufschlagen lassen, und alle seine Handwerksleute hineinlogiren, damit entweder er selbst, wenn er sich in der Zuckersiederey anwesend befindet, oder der Raffinirer, welcher sie niemals verlassen darf, ohne große Mühe nachsehen können, ob die Arbeitsleute fleißig sind, oder nicht.

Unmöglich kann man sich vorstellen, was für Beschwerlichkeiten und Unkosten es verursacht, wenn man nicht selbst eine Schmiede, und ein paar Schmiedknechte hat. Man muß beynahe täglich zum Schmidt laufen, der auf den Inseln Machoquet genannt wird: sowohl wegen der Hauen, Hippen, Beile, des Beschlägs an den Karrenrädern, der Eyer, Platten, und anderer in einer Mühle nothwendigen Geräthschaften. Ein verständiger Plantagebesitzer darf sich also keine Mühe dauern lassen, um einen Neger zu haben, der das Schmidhandwerk verstehet. Man giebt ihm alsdann einen andern jungen Neger zum Lehrling, und überläßt ihnen, um beyde desto mehr zum Fleiße aufzumuntern, den Ertrag einiger geringen Arbeiten welche sie für andere verfertigen.

Der Nutzen welchen man aus einer Schmiede ziehen kann, belauft sich alle Jahre auf mehr als vierhundert Thaler, wenn anderst ein guter Arbeiter vorhanden ist, und man Sorge trägt, ihn

ihn sowohl für das Haus, als für die Nachbarschaft arbeiten zu lassen. Hierzu sind die Steinkohlen besser als die andern, allein es ist zum öftern ein Mangel daran, besonders in Kriegszeiten. Indessen brennt man auch Kohlen aus Pomeranzenholze, Paletuvier, Rothholze, Kastanienholze, und einigen andern harten Holzgattungen. Man nimmt davon in der That etwas mehr, allein sie kosten ja weiter nichts als die Mühe solche zu brennen, indem sie beynahe eben so viele Hitze von sich geben, als die Steinkohlen.

Wegen der vielen Räder die sich abnutzen, besonders an solchen Oertern wo die Wege steinigt und schwer zu befahren sind, ist ein Wagner ganz unentbehrlich. Dieser Professionist muß sich aber mit Radspeichen, Radfelgen, und Naben, zur nämlichen Zeit versehen, wenn das Brennholz abgehauen wird, um die Wipfel (carcasses) des Nadel und andern Holzes, zu benutzen. Nachdem er das gröbste davon abgenommen hat, muß er solche ins Haus bringen lassen, und unter die Schirmdächer trocken legen.

Wenn nun die Plantage hinlänglich damit versehen ist, kann ihm erlaubt werden, für die Nachbarn um einen gewissen festgesetzten Lohn zu arbeiten, der auf einen Tag, oder ein Monath

nach lang, niemals aber Paarweise, bestimmt wird, indem er sonst anstatt eines Paares, zwey Paar Räder machen könnte, ohne daß sein Herr deswegen etwas mehr bekäme. Im Jahre, tausend sechshundert und acht und neunzig, bezahlte man für ein Paar Räder, ohne das Holz und die Kost des Meisters zu rechnen, sechs Thaler Arbeitslohn, und wenn man weder Holz noch Kost gab, das Eisenbeschläg ausgenommen, zehen Thaler. Wenn die Radefelchen und Radespeichen einmal aus dem groben geschnitzt sind, kann ein Arbeiter wöchentlich ein Paar Räder fertig machen.

Was Brettschneider und Zimmerleute anlangt, so wird ihre Nothwendigkeit ohnehin deutlich genug erhellen. Man braucht ohne Unterlaß, Dillen, Brückhölzer (bois de cartelage), Mühlzähne, und mehr andere dergleichen Dinge, wovon jederzeit im gähen Nothfalle, ein guter Vorrath soll vorhanden seyn. Da nun die erstern keine schwere Handthierung haben, so ist es gut wenn man solche allen hierzu tauglichen Negern erlernen läßt: damit man sowohl mehrere Sägen auf einmal, besonders wenn die Arbeit dringend ist, kann gehen lassen, als auch immer frische Arbeiter zur Abwechslung hat, daß sie nicht übermüthig werden können, wie solches fast allezeit zu gesche=

geschehen pflegt, wenn sie glauben daß sie unentbehrlich sind.

Ich hatte beynahe allen Negern in unsern Plantagen zu Martinicke und Guadeloupe, das Holz sägen und beschlagen lernen lassen. Hingegen fand ich Anfangs, als ich die Verwaltung unserer Güter übernahm, nur zween bis drey, welche diese Arbeit verstanden, und mir so zu sagen Trotz bieten wollten: ich ließ mich aber hernach ebenfalls bitten, bis sie wieder zur Säge gestellt wurden.

Zween Brettschneider müssen, wenn sie ihr Holz einmal beschlagen haben, wöchentlich vierzig Dillen, acht Schuhe lang, und zwölf bis funfzehen Zoll breit, fertig machen können. Da nun dieses Bezimmern des Holzes zum Vorwand diente, mir die Anzahl von Dillen nicht zu liefern, welche ich doch haben sollte, wenn der Zimmermann allenfalls mit einer andern Arbeit beschäftigt war: so dachte ich auf ein Mittel welches mich von dieser Verlegenheit befreyen könnte. Ich ließ nämlich die Holzstämme, unbeschlagen, wie man solche im Walde gefunden hatte, auf den Bock (hurd) legen, und damit sie sich ihrer Rinde wegen nicht umdrehen konnten, den Platz wo sie mit ihren äußern Theilen auflagen, etwas ausgraben. Man schnürte solche auf beyden Seiten, und nahm mit der Säge

die Schwarte (dorse), oder wie man sich auf den Inseln auszudrücken pflegt, an beyden Kanten eine Kruste (une croûte) hinweg. Hierauf wurden sie auf die Fläche umgekehrt, und wie gewöhnlich nach der Schnur abgemessen, und zu Dillen geschnitten.

Ich bemerkte sofort daß man viel ehender die beyden Schwarten mit der Säge abgeschnitten hatte, als man nur eine halbe Seite mit dem Beile hätte gleich hauen können. Unsern Negern kostete es Anfangs Mühe sich hieran zu gewöhnen, allein es wurden augenblicklich alle Schwierigkeiten von mir gehoben, indem ich ihnen die vier Schwarten welche sie von jeden Baumstamme herunter sägten, überließ. Dieser kleine Gewinn, als worauf sie ungemein erpicht sind, überzeugte sie, daß ich mit ihrer alten Art, bloß um ihres eigenen Vortheils willen eine Veränderung getroffen hatte, und waren mir deswegen noch verbunden. Diese Schwarten wissen sie überaus gut zu verkaufen: ich bekam also die erfoderliche Anzahl von Dillen, und jedermann war zufrieden.

Da es an den Wassermühlen immerhin etwas auszubessern giebt, so ist kaum zu glauben, wie viel Kosten und Verdruß man sich erspart, wenn man einen Neger hat, der so viel von der Zimmerkunst verstehet, daß er den gewöhnlichen

übeln

übeln Zufällen welche den Zähnen, Aermen, und andern Theilen einer Mühle begegnen, abhelfen kann. Die weißen Handwerksleute von dieser Art, sind nämlich ganz selten, und sowohl ihrer geringen Anzahl wegen, als weil man solcher nicht wohl entrathen kann, sehr theuer, und im äußersten Grade übermüthig. Es ist also kein geringes Vergnügen, und eine große Ersparung, wenn man dergleichen Leute nicht braucht.

Nachdem die Engelländer im Jahre tausend siebenhundert und drey, unsere Zuckerfabricken zu Guadeloupe verbrannt hatten, ließ ich eine ganze Mühle, eine Zuckersiederey, ein Reinigungshaus, und eine Dörrhütte, und andere Gebäue deren wir benöthigt waren, aufführen, ohne daß ich mehr als drey bis vier von unsern Negern dazu brauchte, darunter der geschickteste nicht viel mehr verstund, als einen Mörtel anzumachen. Nun mußte ich zwar alles selbst abstecken und ausmessen, auch unaufhörlich bey ihnen seyn: allein zuletzt kam ich doch damit zu Stand. Die Handwerksleute hingegen, welche sonst für uns gearbeitet hatten, verwunderten sich, als sie sahen, daß ich ihrer Dienste nicht mehr bedürfte.

Ungeachtet ein Schreiner nicht so nothwendig gebraucht wird, ist er dennoch sehr nützlich,

lich, und wenn er noch überdieses drechseln, oder sonst gut arbeiten kann, so leistet er in einem Hause unendlich viele Dienste. Sollte man ihm allenfalls selbst keine Arbeit geben können, so fehlt es doch niemals bey andern Einwohnern daran, welche sich mehrentheils lieber eines Negers, als eines weißen, wenn sie beyderseits gleiche Geschicklichkeit haben, zu bedienen pflegen. Der geringste Verdienst eines solchen Arbeiters, ist täglich ein Thaler, ohne seine Kost zu rechnen, und wenn er noch einen Lehrjungen, oder Gehülfen bey sich hat, so belauft sich solcher zum öftern auf hundert Sous (zween Gulden und achtzehen Kreuzer).

Wenn man einmal Handwerksleute im Hause hat, so ist dieses ein Schatz zu nennen den man nicht hoch genug achten kann. Damit er nun nicht verloren gehe, muß man auf Lehrjungen bedacht seyn, und ihnen manchesmahl ein kleines Geschenk geben, nach Verhältniß ihrer Arbeit, oder je nachdem man wahrnimmt, daß ihre Untergebenen etwas bey ihnen lernen.

Man braucht eben nicht viel Worte zu verlieren, einen reichen Pflanzer zu überzeugen, daß er Maurer in seinen Plantagen braucht. Täglich zerbricht so viel an den Oefen, Kesseln, und anderwärts, daß man sich beträchtliche Ausgaben erspart, wenn man eigene Maurer im

Hause

Hause hat. Sollte man allenfalls nicht selbst Arbeit für sie haben, so findet sich immerhin Gelegenheit sie zu vermiethen. Das wenigste was ein jeder nebst dem Unterhalte verdienen kann, belauft sich alle Tage auf funfzig Sous (einen Gulden und neun Kreuzer).

Gut ist es ferner, wenn man jederzeit die Neger Handwerksleute von den weißen Arbeitern unterscheidet, indem man ihnen entweder eine grössere Portion Fleisch, oder sonst einige Verehrung giebt. Dieses ist unter allen die größte Aufmunterung für sie ein Handwerk zu erlernen. Es mag nun seyn was es für eines wolle, so bringt es einer Plantage doch immer großen Vortheil. Der Nutzen welchen die Arbeiter davon haben, macht, daß sie ihrem Herrn mit der größten Treue ergeben sind, und verschafft ihnen Mittel, ihre Familien mit einigem Glanze zu unterhalten: außerdem befriedigt das Vergnügen sich über andere erhoben zu sehen, ganz außerordentlich ihre Eitelkeit, womit sie ziemlich versehen sind. Ja, ich habe sogar einige gesehen, welche sich dermassen viel darauf einbildeten, Maurer, oder Schreiner zu seyn, daß sie auf eine höchst lächerliche Art, mit ihrem Richtscheide und Schurzfelle, in die Kirche zu gehen beflissen waren.

Die Aufsicht über das Vieh, muß jederzeit einem getreuen Neger, der ein Vergnügen daran findet, übergeben werden. Hierzu sind aber die Neger vom grünen Vorgebirge, von Senegal, und vom Gambiastrome, die geschicktesten, da sie selbst bey sich zu Hause eine Menge Vieh haben, und solches für ihren größten Reichthum ansehen. Der Weiße, oder Negercommandeur, muß es aber alle Morgen ehe solches auf die Weide getrieben, und Abends, wenn es wieder in ihren Bezirk verschlossen wird, abzählen. Was aber die Hämmel, Ziegen, oder Ziegenböcke anlangt, so wird unter der Aufsicht des Hirtens vom großen Viehe, die Huth darüber kleinen Kindern übergeben.

Die Wartung der Kranken übergiebt man irgend einer verständigen und erfahrnen Negerinn, welche sie sorgfältig pfleget, ihnen das benöthigte aus der Kuche herbey schafft, die Betten und das Krankenzimmer reinlich hält, und nichts anderes hineinläßt, als was der Wundarzt verordnet hat. Es ist aber höchst nöthig ein Krankenhaus in einer Plantage zu haben: denn, nicht zu gedenken, daß die Kranken viel besser und leichter daselbst gepflegt werden, als in ihren Hütten, so ist es ein unfehlbares Mittel die wahrhaften Kranken, von jenen zu unterscheiden, die sich nur entweder aus

Faul-

Faulheit, oder um irgend etwas anderes daheim zu arbeiten, krank stellen.

Fünf und zwanzig Neger sind hinreichend, die Rohre abzuschneiden, und eine Wassermühle, nebst sechs Kesseln, gehörig zu versehen, besonders wenn man Tags vorher ein wenig vorgearbeitet hat, und die Zuckerrohre, schön, rein, und wohl unterhalten sind. Sollte man aber allenfalls wegen eines Festtages, während desselben die Zuckerrohre nur verderben könnten, diesen Vorsprung nicht haben, schickt man alle diejenigen, welche in der Zuckerfabrick, dem Reinigungshause, bey den Oefen, im Walde, und in der Mühle arbeiten sollten, hinaus, und läßt sie Rohre abschneiden. Man erhält also dadurch, noch ehe ein paar Stunden vergehen, einen hinlänglichen Vorrath, um die Mühle damit versehen, und ohne Unterlaß fortarbeiten zu können.

Da nun dieses die leichteste Arbeit unter allen ist, können die Weibspersonen eben so viel ausrichten, als die Männer. Hierzu werden sie also vorzüglich genommen, sowohl als zur Arbeit in den Mühlen, welches die Mannspersonen nur beschimpfen würde, wenn man sich ihrer dazu bedienen wollte. Ich habe mich bisweilen dieses Mittels bedient, die Neger welche faul und nachläßig waren, dadurch zu be-

bestrafen. Sie wurden nämlich auf meinen Befehl hingeschickt die Bagaren durch zu ziehen: eine Arbeit, die nur den schwächsten Negerinnen deren man sich in der Mühle bedient, aufgetragen wird. Nichts konnte mit ihrer Betrübniß hierüber verglichen werden, und sie ließen es weder an Bitten noch Versprechungen fehlen, um von dieser Arbeit welche sie mit Schande überhäufte, wieder entledigt zu werden.

Um nicht an Brennholz Mangel zu leiden, und die Baumäste zu benutzen, welche die Zimmerleute nicht verarbeiten können, soll man immerfort fünf bis sechs Neger im Walde haben. Ein jeder von ihnen muß täglich einen Karren voll Holz machen. Wenn es ihrer sechs sind, nimmt man vier zum Abhauen, und zween zum Holzspalten. So viel es sich nur immer will thun lassen, müssen sie nicht allzuweit von den Brettschneidern arbeiten, damit der Zimmermann, oder der Herr, desto leichter nachsehen kann.

Wenn man sich dieses angelegen seyn läßt, kann sieben bis acht Monathe lang, immerfort Zucker gemacht werden, ohne daß man einen Mangel an Holz befürchten darf, wofern man nur einen Vorrath auf sechs Wochen lang hat, ehe noch zu arbeiten angefangen wird, indem diese sechs Mann das verbrauchte Holz beständig

ständig wieder mit frischen ersetzen. Seit Erfindung der neuen Oefen wird aber viel weniger Holz verbrannt, als sonst, mithin können diese sechs Arbeiter zu andern Dingen gebraucht werden. Diese nämlichen Holzhacker müssen auch die Bäume fällen und hinwegschaffen, um die Arbeit mit der Säge nicht aufzuhalten.

Ungeachtet man schon vorher, ehe noch mit Verfertigung des Zuckers der Anfang gemacht wird, einen guten Vorrath von geriebenen und fest eingestampften Maniocmehle haben soll, so ist es dennoch besser den täglichen Aufgang wieder zu ersetzen, um nicht davon entblößt zu werden. Dieserwegen muß der Commandeur alle Abend eine hinlängliche Anzahl von Maniocpflanzen, welche ein Faß Mehl geben können, ausreißen lassen. Diejenigen Neger und Negerinnen, welche die Nacht über, nicht auf der Wache, das heißt, nicht bey der Mühle, der Zuckersiederey, und den Oefen im Dienste sind, müssen den Manioc welcher den Tag darauf soll gekocht werden, abschaben und reiben.

Eine Negerinn muß mit Beyhülfe eines Kinds, oder sonst einer Kranken Person, welche den Manioc durchsieben, täglich eine Tonne voll Mehl, das ist ohngefähr dritthalb kleine Fäßchen liefern. Damit nun in diesem sehr wichtigen

und anziehenden Artickel kein Betrug möchte vorgehen können, so müssen die Küsten welche eingepreßt werden, jederzeit bis an das gemachte Zeichen ganz voll seyn. Vorher bemerkt man aber wie viel geriebener Manioc hineingehen muß, um eine Tonne anzufüllen.

Es giebt sehr viele Plantageninhaber welche sich lieber eines Negers, als eines weißen Commandeurs bedienen wollen. Ohne mich weiter in die ökonomischen Gründe dieses Verfahrens einzulassen, glaube ich, daß sie sehr wohl daran thun. Ich wenigstens, habe mich jederzeit gut dabey befunden. Man muß aber zu diesem Amte einen getreuen und erfahrenen Neger erwählen, der die Arbeit gut verstehet, und sich solche läßt angelegen seyn. Er muß sich auch Gehorsam zu verschaffen, und die ihm ertheilten Befehle gehörig auszuführen wissen. Zu diesem letztern Puncte findt sich aber leicht Rath, indem kein Volk in der Welt herrschsüchtiger und strenger ist, als die Neger. Um die übrigen Eigenschaften des Commandeurs, muß sich aber der Herr selbst bekümmern.

Der Commandeur muß jederzeit bey den Negern seyn, und darf sie niemals verlassen. Seine Pflicht verbindet ihn die Arbeit zu betreiben, und darauf zu sehen daß alles recht gemacht werde. Er muß auch suchen allen Unordnungen

gen vorzubeugen, und die Zänkereyen schlichten, welche allenfalls unter den Negern, besonders aber den Weibspersonen, entstehen könnten. Diese letztern sind nämlich, von welcher Farbe sie auch immerhin seyn mögen, allemal sehr jachzornig, böß, zanksüchtig, und stets bereit einander zu schmähen, und bey den Haaren zu nehmen. Ingleichen muß er den Arbeitern im Walde nachsehen, um dem Herrn Bericht erstatten zu können, wie weit sie mit ihrer Arbeit schon gekommen sind.

Seine Schuldigkeit ist es ebenfalls die Neger aufzuwecken, und dafür Sorge zu tragen, daß sie Morgens und Abends allemal dem Gebete beywohnen, und ihnen entweder selbst nach geendigten Gebete, den Katechismus zu erklären, oder solches durch andere Personen thun zu lassen. Er muß sie auch alle Fest und Sonntage in die Messe führen, nachsehen ob ihre Häuser reinlich sind, und die Gärten gehörig unterhalten werden. Es kommt ihm auch zu, die häußlichen Streitigkeiten zu schlichten, die Kranken in das hierzu bestimmte Haus zu führen, und zu verhindern, daß sich keine fremden Neger weder bey Tage oder Nacht, in die Hütten der Plantage einschleichen können. Nicht weniger soll er dem Herrn von allen was vorgehet Bericht erstatten, seine Befehle empfangen,

gen, solche recht verstehen, und pünctlich vollziehen lassen.

Man muß dagegen anderntheils für einen Commandeur auch so viel Achtung haben, daß man denselben in Gegenwart anderer Sclaven niemals ausfilze, noch viel weniger aber schlage: er würde dadurch nur verächtlich werden, und sein völliges Ansehen verlieren. Sollte er allenfalls ein wichtiges Versehen haben zu Schulden kommen lassen, welches schlechterdings eine Züchtigung erfodert, so muß er vor allen Dingen seines Amtes entsetzt werden. Der Commandeur erhält aber jederzeit eine stärkere Portion von Lebensmitteln, und mehrere Kleidungsstücke, als die übrigen Neger, und bisweilen auch einige Geschenke. Diejenigen Neger welche ihm nicht gehorchen wollen, oder sich gar widersetzen, müssen auf das strengste gezüchtigt werden: wer aber vollends die Vermessenheit hat ihn zu schlagen, den soll man ohne Barmherzigkeit bestrafen.

Ich für meine Person, habe bey Neger Commandeurs jederzeit meine Rechnung besser gefunden, als bey Weißen. Wenn man indessen sich gezwungen siehet dergleichen Leute zu haben, um dem Raffinirer seine nächtliche Arbeit zu erleichtern, muß man hierzu schlechterdings einen bejahrten Mann erwählen, damit

mit er um desto weniger fähig ist, mit den Negerinnen einige Ausschweifungen zu begehen. Gleichwohl muß man noch einen Negercommandeur dabey haben, vor allen aber nicht unterlassen sich einige getreue Kundschafter beyzulegen, welche alles was vorgehet hinterbringen müssen, jedoch mit Vorbehalt die nöthigen Mittel anzuwenden, sich von der Wahrheit ihrer Berichte zu überzeugen. Sobald man aber nur gewahr wird, daß die Weißen, welche man in seinen Diensten hat, einigen verbothenen Umgang mit den Negerinnen haben, alsdann ist das kürzeste Mittel ihnen sogleich den Abschied zu geben.

Was aber die übrigen Hausbedienten anlangt, so hat ihnen der Commandeur auf keine Art etwas zu befehlen, ausgenommen der Herr müßte ihn rufen lassen, einen oder den andern darunter, der etwas verbrochen hätte, dafür zu züchtigen. Ungeachtet sie viel besser als die andern Neger, sowohl in Ansehung der Kleidung, als Kost gehalten werden; wollen sie doch größtentheils lieber im Garten arbeiten, wie man die gewöhnlichen Plantagebeschäftigungen zu nennen pflegt, denn gut gekleidet und ernährt, im Hause, wie es ihre Schuldigkeit mit sich bringt, eingesperrt seyn.

Die wohlgestaltesten und verständigsten jungen Neger, von zwölf bis dreyzehen Jahren, erwählt man zu Lakayen. Man bedient sich ihrer aber so lang hierzu, bis es der Eigenthümer für gut befindet, sie an die Arbeit zu stellen, oder ihnen irgend ein Handwerk erlernen zu lassen, welches die größte Wohlthat ist die man ihnen erzeigen kann.

Neun und zwanzigstes Kapitel.

Von dem Aufwande welcher erfodert wird, hundert und zwanzig Neger, in Essen und andern Nothwendigkeiten zu unterhalten, und was für Misbräuche dabey vorgehen.

Gleich Anfangs muß vorausgesetzt werden, daß man besorgt seyn soll, einen Ueberfluß an Manioc zu haben, und lieber Gefahr laufen solchen im Erdboden verderben zu lassen, als sich zuletzt genöthigt zu sehen, etwas an der gewöhnlichen Portion der Neger abzubrechen, oder Maniocmehl zu kaufen, welches zum öftern ungemein theuer, höchst selten, und überaus schwer anzutreffen ist, auch jederzeit mit baaren Gelde muß bezahlt werden. Man giebt aber

aber wöchentlich allen Negern, sie mögen erwachsen oder jung seyn, auf den Kopf drey Kannen Pariser Maas: hiervon sind die Kinder, welche noch an der Brust gestillt werden, ausgenommen, deren Müttern noch besonders die Hälfte einer gewöhnlichen Portion für ihre Kinder abgereicht wird.

Ich pflegte für diese Kinder wöchentlich zwey Pfunde Waitzenmehl, nebst Milch um ihnen Brey davon zu kochen, austheilen zu lassen. Da nun das Waitzenmehl dem Maniocmehle kann gleichgeschätzt werden, so muß man wöchentlich auf den Kopf drey Kannen rechnen, welches alle Wochen, dreyhundert und sechszig Kannen, oder achthalb Fässer beträgt. Die Tonne enthält funfzig Kannen, welche mit den zwey und funfzig Wochen des Jahres multiplicirt, jährlich dreyhundert und neunzig Fässer ausmachen.

Dieses wäre aber ein großer Aufwand, wenn man so viel Mehl kaufen müßte. Nun ist es zwar bisweilen sehr wohlfeil, daß man die Tonne voll um fünf bis sechs Franken (zwey Gulden und achtzehen, bis zwey Gulden und fünf und vierzig Kreuzer) erkaufen kann. Allein ich habe es gesehen, und mußte solches öfters um achtzehen Franken (acht Gulden und funfzehen Kreuzer), gegen baare Zahlung holen

lassen.

lassen. Solches würde also, ohne die Beschwerlichkeiten der Fracht zu rechnen, jährlich eine Ausgabe von beynahe siebentausend Livres verursachen, die jederzeit, wenn man sie auch gleich auf das dritte Theil herabsetzen wollte, mehr als zweyhundert Stück Pistolen betragen müßte. Man muß also besorgt seyn, einen so großen Vorrath von Manioc pflanzen zu lassen, daß man drey bis viermal mehr hat, als was man nöthig zu haben glaubt, und man sich ehender in Stand befindet noch etwas davon zu verkaufen, als in die Nothwendigkeit versetzt siehet, selbst zu kaufen.

In Ansehung des Fleisches habe ich schon bemerkt, daß der König befohlen habe jedem Sclaven wöchentlich dritthalb Pfunde gesalzenes Fleisch zu geben. Es ist aber diesem Befehle nicht besser nachgelebt worden, als vielen andern königlichen Verordnungen: theils aus Nachläßigkeit der Beamten, welchen es zugestanden wäre darüber zu halten, theils aber aus Geitz ihrer Herren. Diese verlangen nämlich von ihren Sclaven, daß sie ihnen, ohne großen Aufwand für ihre Unterhaltung zu haben, so viel arbeiten sollen, als sie nur immerhin ausstehen können. Bisweilen ist auch die Unmöglichkeit daran Schuld, gesalzenes Fleisch in Kriegszeiten zu erhalten, wo der geringe Vorrath

rath den man dahin bringt, jederzeit für einen übermäßig hohen Preis verkauft wird.

Indessen suchen billig denkende Personen diesen Abgang entweder dadurch zu ersetzen, daß sie Patates und Ignames pflanzen, und ihnen dieselben anstatt des Fleisches austheilen lassen, oder durch irgend ein anderes Mittel, woran es auch beynahe niemals fehlt, wenn man sich nur verlangt Mühe zu geben. Doch findet sich solcher rechtschaffenen Leute, nur immer eine sehr geringe Anzahl. Es ist aber dabey wohl zu bemerken, daß man ihnen ihre Fleischportion ja niemals die Sonn oder Feyertäge geben darf: denn da sie einander an diesen Tagen zu besuchen pflegen, so verzehren sie, um ihre Gäste zu bewirthen, in einer Mahlzeit alles wovon sie eine ganze Woche lang hätten leben sollen.

Der Herr, oder Commandeur, muß also den ersten Werktag einer Woche, in seiner Gegenwart das gesalzene Fleisch welches ihnen soll gegeben werden, abwiegen, und in gleiche Portionen zertheilen lassen. Hierauf werden alle Theile oder Portionen, ordentlich auf Bretter, nebeneinander hingelegt. Wenn nun die Neger zur Mittagsmahlzeit sich einfinden, so gehen unterdessen die Weibspersonen ins Mehlmagazin, wo man ihnen solches austheilt, und die Mannspersonen holen das Fleisch in der

Ordnung wie man sie ruft, gleich nacheinander, wobey ihnen aber keine Wahl darunter zu treffen gestattet wird.

Eine Tonne gesalzenes Ochsenfleisch, muß hundert und sechszig Pfunde schwer wiegen: um sich jedoch nicht darinnen zu irren, darf man solche nur zu hundert und funfzig Pfunden rechnen. Wenn man nun zwey Pfunde auf jeden Mann rechnet, so kommen zweyhundert und vierzig Pfunde heraus, das ist zwo Tonnen voll, weniger sechszig Pfunde, womit die Portion der Handwerksleute, und jener, welche bey den Oefen und in der Zuckerfabricke arbeiten, und die Kranken warten, kann vergrössert werden.

Diese zween Fässer welche man alle Wochen verbraucht, betragen jährlich hundert und vier Tonnen. Ihr Preis steigt und fällt, je nachdem es Kriegs oder Friedenszeit ist, und man Ueberfluß oder Mangel daran hat. Man verkauft bisweilen das Faß von diesem Fleische, um funfzig Franken (zwey und zwanzig Gulden und funfzehn Kreuzer): manchesmal aber nur für achtzehen Livres (acht Gulden und funfzehen Kreuzer). Wenn ich nun einen Mittelpreis annehme, und die Tonne um fünf und zwanzig Livres (eilf Gulden und acht und zwanzig Kreuzer rechne): so wird dieser Artickel sechs

und

und zwanzig hundert Livres (siebenhundert und drey und dreyßig Gulden, und dreyßig Kreuzer) auswerfen.

Ihr Getränk bestehet zwar aus bloßen Wasser: da ihnen aber solches bey einer dermaßen beschwerlichen Arbeit als die ihrige ist, wohl keine hinreichenden Kräfte hierzu verschaffen kann, so lassen diejenigen Plantageinhaber, welche auf ihre Neger zu sehen pflegen, noch außer dem Ouicou, und der Grappe *), welche beyden Getränke sie sich mehrentheils selbst zubereiten, ihnen Morgens und Abends, allezeit einen Schluck Zuckerrohrbrandtewein reichen. Dieses geschiehet insbesondere, wenn sie irgend eine härtere Arbeit als sonst, zu verrichten hatten, oder im Regen gestanden waren. Da nun der Brandtewein selbst im Hause verfertigt wird, bringe ich diesen Aufwand gar nicht mit in Anschlag.

Hier muß ich einige Misbräuche berühren, die in Ansehung der Kost und des übrigen Unterhalts der Neger vorgehen, welche von den Statthaltern und Intendanten schlechterdings sollten abgeschaft werden.

 Der

*) Dieses Getränk wird im zweyten Bande von Labats Reisen Seite 463. umständlich beschrieben, wohin ich also den Leser verweise. Uebers.

Der erste Misbrauch ist, daß einige Plantageinhaber ihren Sclaven wöchentlich ein gewisses Maaß Brandtewein, anstatt des Mehls und Fleisches geben. Daher geschiehet es, daß die Neger den ganzen Sonntag herumlaufen müssen, um ihren Brandtewein zu verhandeln, und Mehl nebst andern Lebensmitteln dagegen einzutauschen, welches ihnen also zum Vorwande dient, öfters erst Montags sehr spät, und überaus abgemattet wieder nach Hause zu kommen. Ueberdieses saufen diejenigen welche zur Völlerey geneigt sind, ihren Brandtewein auf einmal, und sehen sich hernach genöthiget, um leben zu können, entweder ihren Herrn, oder ihre Nachbarn zu bestehlen, mit Gefahr darüber todtgeschossen, oder ihrer Dieberenen wegen, die ihr Herr alsdann erstatten muß, vor Gericht gefodert zu werden.

Der andere Misbrauch hat sich von den Spaniern und Portugiesen, unter den Engell- und Holländern, und von diesen auch in einige Plantagen auf unsern Inseln, wiewohl nur in sehr wenige, verbreitet. Dieser ist, wenn sie Sonnabends den Negern erlauben für eigene Rechnung zu arbeiten, und sich nebst ihren Familien, durch die Arbeit und den an diesen Tag erworbenen Gewinn, mit Kleidung und Speise zu unterhalten. Allein diejenigen Pflanzer welche

che diesen Grundsatz befolgen, sind nicht auf ihren wahren Vortheil bedacht. Denn wofern sich ihre Sclaven durch den Gewinn dieses Tages zu unterhalten in Stand sind, können sie dieselben gewiß eben so leicht selbst ernähren, indem sie solche für ihre eigene Rechnung arbeiten lassen.

Wenn nun aber die Sclaven an diesen Tag entweder krank sind, oder wegen übler Witterung nicht arbeiten können, oder sonst ein müssiges und liederliches Leben führen: so verbringen sie den Sonnabend ohne zu arbeiten, wovon sollen sie also die nächstfolgende Woche leben? liegt es nicht klar an Tag, daß sich ihre Anzahl täglich vermindern wird, und ihr Verlust einzig und allein ihren Herrn betreffen muß! Sollte sie aber allenfalls dieser Beweggrund ihres eigenen Nutzens nicht rühren, so sind sie doch als Christen verbunden, ihren Sclaven den nothdürftigen Unterhalt zu geben, damit sie nicht durch ihre Unbarmherzigkeit entweder im Elende verschmachten, oder stehlen müssen ihr Leben zu erhalten.

Die Kleidung der Neger bestehet für die Mannspersonen bloß in einem Regenrocke (casaque) und in einem Paare Unterhosen (caleçon), für die Weibsbilder hingegen, in einem Unterrocke und eben solchen Kittel. Diese Regen-

 röcke

röcke erreichen sich nicht weiter als fünf bis sechs Zolle unter den Gürtel. Man bedient sich hierzu nur der groben Bretannischen Leinewand, gros vitré genannt *). Sie ist etwas mehr als Ehlen breit, und kostet in Frankreich die Ehle fünfzehen oder achtzehen Sous (ein und zwanzig bis fünf und zwanzig Kreuzer), wird aber auf den Inseln mehrentheils von den Handelsleuten um dreyßig Sous (ein und vierzig Kreuzer), ja bisweilen sogar für einen Thaler verkauft.

Einige Herren welche Vernunft besitzen, geben jedem Neger jährlich zween solche Habite: das ist, den Mannspersonen zween Regenröcke, und zwey Paar Unterhosen, den Weibspersonen aber, zween dergleichen Kittel, und zween Unterröcke. Vermittelst dieser Einrichtung sind sie in Stand ihre Geräthschaften zu waschen, und dörfen sich nicht vom Unziefer auffressen lassen, welches sich bloß an die Neger hält, die weißen hingegen fliehet, sobald sie nur den Wendekreis passirt haben.

Andere, nicht so vernünftige Plantageninhaber, geben ihnen nur zwey Paar Unterhosen, und

*) Von dieser groben Leinewand, und dem Ursprunge ihrer Benennung, beliebe man im dritten Bande von Labats Reisen, Seite 142. meine Anmerkung nachzusehen. Uebers.

und einen Regenrock, oder zween Unterröcke, und einen Kittel. Manche hingegen, die noch weniger Billigkeit besitzen, geben ihnen weiter nichts als einen Regenrock, und ein Paar Unterhosen, oder einen Weiberrock.

Wieder andere Herren, denen es gänzlich an Billigkeit und Ueberlegung fehlt, geben ihnen bloß so viel von dergleichen grober Leinewand als zu einem Regenrocke und Schlafhosen, oder Weiberrocke (juppe) erfodert wird, nebst einigen Fäden Zwirn (aiguillées de fil), ohne sich weiter darum zu bekümmern, durch wem, oder auf welche Art, sie ihre Geräthschaften können verfertigen lassen, noch wo sie etwas hernehmen das Macherlohn zu bezahlen. Eben daher kommt es auch, daß sie ihre Leinewand und Faden verkaufen, und hernach das ganze Jahr hindurch, beynahe nackend laufen.

Vier Ehlen Leinewand, sind für Mannspersonen, und fünf Ehlen für Weibsbilder, hinreichend, jedem zween Habite zu verschaffen. Den erst frisch nieder gekommenen Weibern, giebt man noch überdieses drey Ehlen solche Leinewand, sowohl ihre Kinder damit zu be-

decken, als sich eine Pagne *) oder Gattung Schärpe daraus zu verfertigen, die eine halbe Ehle, oder drey Viertelehlen breit, und eine halbe Ehle lang ist. Sie bedienen sich aber dieser Schärpen, ihre Kinder damit auf den Rücken zu binden, wenn sie so weit erwachsen sind, daß man dieselben nicht mehr in einem Korbe tragen darf, wie es mit den neugebohrnen Kindern zu geschehen pflegt.

Da sich nun unter der angenommenen Zahl von hundert und zwanzig Negern, fünf und zwanzig Kinder befinden, welche nicht so viel Leinewand brauchen, als die andern, und man die Hausbedienten in schönere Leinewand kleidet, so können durchaus auf jeden Mann vier Ehlen gerechnet werden, welche zusammen vierhundert und achtzig, oder höchstens fünfhundert Ehlen betragen mögen. Wenn die Plantageninhaber solche für ihre eigene Rechnung in Frankreich wollten kaufen lassen, würde ihnen die Ehle nicht höher als sechszehen bis achtzehen Sous (zwey und zwanzig, bis fünf und zwanzig Kreuzer) zu stehen kommen. Da nun nicht ein jeder

*) Dieses Kleidungsstück, Pagne genannt, dessen sich die Weibspersonen, sowohl unter den Caraiben, als Negern bedienen, wird im dritten Bande von Labats Reisen, Seite 176. und folgende, ausführlich beschrieben. Uebers.

der diese Bequeinlichkeit hat, oder haben kann, und man lieber etwas mehr bezahlen, als sich der Gefahr aussetzen will, seine Waaren auf der See zu verlieren, so rechne ich die Ehle um dreyßig Sous (ein und vierzig Kreuzer) welches also zusammen, siebenhundert und funfzig Livres (dreyhundert und drey und vierzig Gulden, fünf und vierzig Kreuzer) betragen würde.

Hierzu müssen noch, wenn man will, funfzig Franken (zwey und zwanzig Gulden und fünf und funfzig Kreuzer), für einige Hüte, Müzen, oder Weiberhauben, gerechnet werden, welche man unter diejenigen austheilt, die ihre Schuldigkeit wohl beobachtet haben. Dieser Artickel wird also noch besonders achthundert Franken (dreyhundert und sechs und sechszig Gulden vierzig Kreuzer) auswerfen.

Indessen ist es nicht genug wenn man für die Neger sorgt so lang sie zu arbeiten in Stand sind, es muß sich diese Sorgfalt und Aufmerksamkeit ebenfalls auf die Kranken erstrecken. Gewissen und eigener Vortheil, müssen uns hierzu in gleichen Grad verbinden. Ein guter Wundarzt ist aber das erste worauf man bedacht seyn muß. Wenn man nahe genug bey einem Flecken, oder dem Wohnplatze eines Wundarztes, sich enthält, daß er zu allen Stunden wenn man ihn nöthig hat, kommen kann, in

diesem Falle braucht man eben keinen eigenen Wundarzt im Hause zu haben.

Man muß aber eine so geringe Anzahl weißer Bedienten im Hause zu haben suchen, als es sich nur immerhin will thun lassen: denn nicht zu gedenken, des ansehnlichen Zehrungsaufwandes, und des Zwangs welchem man unterworfen ist sie mit sich speisen zu lassen, geschiehet es zum öftern, daß sie mit den Negerinnen ein heimliches Verständniß unterhalten, wodurch große Unordnungen entstehen, welches bisweilen beyden das Leben kostet. Aus diesem Grunde ist es ungleich vortheilhafter sich eines auswärtigen Wundarztes zu bedienen, und die Abrede mit ihm zu treffen, allezeit Morgens und Abends sich in der Plantage einzufinden, es mögen nun Kranke dort vorhanden seyn, oder nicht, und so oft zu erscheinen, als man ihn noch außerdem im Nothfalle rufen läßt.

Die geschicktesten Wundärzte haben auf den Inseln im Winde, niemals mehr als vierhundert Franken (hundert und drey und achtzig Gulden und zwanzig Kreuzer), jährlich verlangt. Zu St. Domingo hingegen, stehen sie schon viel besser im Solde. Es wäre aber ein Versehen ihnen die Anschaffung der Arzneymittel zu überlassen, wenn sie sich schon dazu verbinden würden: denn man darf ihnen niemals trauen.

Man

Man muß vielmehr selbst eine wohl versehene Arzeneykiste im Hause haben, woraus der Wundarzt nach seiner Einsicht das benöthigte für die Kranken nehmen kann, und zwar allezeit in Gegenwart des Herrn, oder sonst einer vertrauten Person, damit ihm die Gelegenheit hierdurch benommen werde, sich derselben auch für seine übrige Kundschaft zu bedienen. Eine solche, mit allen nothwendigen Arzeneyen versehene Küste, mag ohngefähr vierhundert Franken kosten, und kann viele Jahre lang dauern: nur muß man jährlich diejenigen Arzeneyen, welche durch die Zeit entweder ihre Kräften verloren haben, oder verbraucht worden sind, zu erneuern nicht unterlassen.

Unsere Wundärzte haben mehrentheils sonst nichts als Theriack und Gummigutte, nebst einigen aus Antimonium zubereiteten Arzeneyen, welches zwar, wie man sagt, ganz gute Arzeneymittel seyn sollen, jedoch nicht zu allen Krankheiten dienlich sind, wozu sie solche zum öftern in Ermanglung anderer Mittel, vielleicht aber mehrentheils aus Unwissenheit, anwenden. Diesem zufolge kann also die Ausgabe für den Wundarzt und die benöthigten Arzeneyen, jährlich auf fünf hundert Franken (zwey hundert und neun und zwanzig Gulden und zehen Kreuzer) angeschlagen werden.

Aus

Aus der sogleich hierbey folgenden Berechnung, kann indessen der ganze Kostenbetrag einer Plantage ersehen werden. Darunter sind jedoch weder das Maniocmehl, noch das Brennöl, und der Brandtewein, welcher im Hause selbst verfertigt wird, mit begriffen.

Dreyßigstes Kapitel.

Kostenberechnung einer mit hundert und zwanzig Negern versehenen Plantage. Vorschläge des Verfassers, den Platz zur Anlegung einer Plantage geschickt einzutheilen, nebst verschiedenen andern, die Oeconomie und Handlung betreffenden Nachrichten, und Erinnerungen.

Man hat also anzusetzen, wie bereits im vorhergehenden Kapitel ist angezeigt worden:

Für gesalzenes Fleisch, zweytausend und sechshundert Livres;

Für Leinewand, achthundert Livres;

Für den Wundarzt und die benöthigten Arzeneyen, fünfhundert Livres;

Für den eisernen Handwerkszeug, dreyhundert Livres;

Für

Für die Besoldung des Raffinirers, zwölfhundert Livres;

Für seine Kost wenn er nicht freyen Tisch hat, dreyhundert und funfzig Livres;

Der weiße Commandeur bekommt sechshundert Livres;

Der nämliche noch weiter für gesalzenes Fleisch, sechszig Livres;

Für Seihtücher (blanchets), Alaun, Spießglaß, und was man sonst braucht, zweyhundert Livres;

Mithin belauft sich die ganze Summe aller Unkosten, auf sechstausend, sechshundert und zehen Livres.

Die Einnahm, sowohl vom weißen, als ungeläuterten Zucker, und Brandtewein, belauft sich hingegen, auf vier und vierzigtausend, sechshundert und vierzig Livres.

Wenn nun davon die eben erwähnten Unkosten abgezogen werden, welche ich so hoch angesetzt habe, als sie sich verschiedene Jahre hindurch, eines in das andere gerechnet, belaufen möchten, wird man allemal noch eine Summe von acht und dreyßigtausend und dreyßig Livres Ueberschuß behalten. Insofern nun der Herr von dieser Summe noch wegrechnet, was etwann seine Familie und Tafel zu unterhalten kosten, so müßte er besonders viel aufgehen lassen,

sen, wenn ihm nicht alle Jahre zehentausend Thaler noch sollten überbleiben. Besonders muß dieses geschehen, wenn er ein wenig von der Haushaltungskunst verstehet, und man Sorge trägt allerley Gattungen Geflügel, Hämmel, Ziegenböcke (cabrittes) und Schweine zu ziehen, damit das Fleisch aus dem Schlachthause, dem Mezger mit andern Viehe welches er dagegen empfängt, möchte bezahlt werden können.

Ein Land, dreytausend Schritte tief, und tausend Schritte breit, ist hinreichend eine Plantage anzulegen, wovon man über ein Jahrhundert lang, die eben beschriebenen Einkünfte ziehen kann. Ich wollte es aber auf nachfolgende Art eintheilen. Vorausgesetzt, daß es mir frey stünde den Platz nach eigenen Belieben zu erwählen, würde ich suchen, und zwar wo möglich auf jeder Seiten, einen Strom zur Gränzscheidung zwischen mir und meinem Nachbar zu haben. Die ganze Breite des Erdreichs, vom Seeufer bis auf dreyhundert Schritte tief, ließ ich zur Savanne.

Wenn sich aber das Grundstück in Cabesterre befände, wo die Ostwinde für beständig wehen, und alle Savannen ausbrennen, alsdann wollte ich am Seeufer einen starken Rain von hohen Bäumen, vierzig bis funfzig Schritte

Schritte breit, stehen lassen, um die Savanne dadurch zu decken, und für den Wind zu schützen, damit das Vieh während der größten Hitze könnte in Schatten seyn. Sollte sich aber hierzu, weil das Feld etwann schon umgerissen worden ist, keine rechte Gelegenheit finden, würde ich Birnbäume dahin pflanzen. Dieses sind die einzigen Bäume welche sich dort vermehren und den Wind aushalten. Nebst der Bequemlichkeit, daß sie den Savannen zur Bedeckung, und dem Viehe zu einem sichern Aufenthalte dienen, sind sie zu unendlich vielen Arbeiten zu gebrauchen, und wachsen überaus schnell. Sie müssen aber nach der Schnur gepflanzt, und Alleen daraus formirt werden, denn es kostet weiter nicht mehr Mühe, sie auf solche Art, als unordentlich und durcheinander zu setzen.

Sollte der Boden gegen die Mitte seiner Breite, und ein wenig oberhalb der dreyhundert Schritte welche man zur Savanne übergelassen hat, etwas erhaben seyn, so muß man diesen Platz vor allen andern erwählen, die Herrnwohnung dahin zu bauen. Sie muß aber folgendergestalt angelegt werden, daß die Hauptseite gegen das Meer stehet, oder doch wenigstens von daher sogleich ins Gesicht fällt, und der Wind nur überzwergs hintreffen kann, um nicht

nicht unerträglich zu werden, welches allerdings geschehen würde, wenn er gerade in die Fenster bläßt, und man daher keines öffnen darf. Diesem Uebel könnte zwar durch Fenster von durchsichtiger Leinewand, in etwas abgeholfen werden, maßen im Jahre tausend, siebenhundert und fünf, die Glaßfenster auf den Inseln noch nicht eingeführt waren: allein es ist allemal höchst beschwehrlich wenn man in einem Hause eingeschlossen leben muß, ohne die angenehme Kühlung der Luft, besonders wo sie recht durchstreichen kann, zu genießen.

Als das Holz auf den Inseln noch häufiger anzutreffen war, wurden alle Häuser von Holz gebauet. Man behauptete damals sie wären gesunder als die aufgemauerten Häuser. Seitdem aber das Holz so stark abgenommen hat, und sehr im Preise gestiegen ist, wurde man anderer Meynung. Man hat daher angefangen von Steinen zu bauen, und behauptet, sich um vieler Ursachen willen besser dabey zu befinden.

Es sind auch in der That diese Häuser viel sicherer, dauerhafter, und brauchen nicht so oft ausgebessert zu werden. Dem Feuer sind sie ebenfalls weniger unterworfen, und die Orkans können nicht so stark beykommen und sie beschädigen. Die Mauern sind durch ihre Dicke

besser

besser in Stand der gewaltigen Hitze, welche man sowohl den Tag über, als zu Anfang der Nacht empfindet, und der heftigen Kälte die mit Anbruch des Tags gespührt wird, zu widerstehen, woraus nicht selten die gefährlichsten Krankheiten entspringen. Man hat zwar in diesen steinernen Häusern mehr Gefahr vom Erdbeben zu befürchten, als in jenen aus Holz aufgeführten: allein sie werden auf den Inseln so selten empfunden, daß ihre Furcht vielmehr ein panischer Schrecken könnte genannt werden.

Am Hause muß so viel es sich nur immerhin will thun lassen, ein Garten befindlich seyn. Seitwärts, oder hinter dem Hause, müssen die Speisekammern, Kuchen und Magazine, das Reinigungs und Dörrhaus, eine ziemliche Strecke weiter davon, aber, die Zuckerfabrick und Mühle stehen, damit der Herr, ohne von dem Getöse daselbst beunruhiget zu werden, alles, was dort vorgehet, mit Bequemlichkeit sehen kann. Die Negerhütten müssen jederzeit dem Wohnhause unter dem Winde stehen, weil sie leicht in Brand gerathen könnten, und die Flamme durch den Wind zu den übrigen Gebäuen möchte geführt werden. Ungeachtet diese Hütten sehr wenig zu bedeuten haben, darf man gleichwohl nicht unterlassen, sie mit einer

gewissen Ordnung, etwas von einander entfernt, und durch einige Gassen abgesondert, an einen trockenen freyen Platz zu bauen, auch Sorge zu tragen, daß sie von den Negern jederzeit reinlich gehalten werden.

Den Bezirk (parc) worinnen das Vieh die Nacht über verschlossen wird, muß man jederzeit neben den Negerhütten anlegen. Vermittelst dieser Vorsicht müssen sie alle dafür stehen, ja es ist ihnen selbst daran gelegen zu verhindern, daß währender Nacht kein Stück davon kann gestohlen werden. Es ist nämlich gleichsam eine ausgemachte Wahrheit, daß fremde Neger niemals in einer Plantage, ohne Vorwissen und Bewilligung irgend einiger im Hause befindlichen Neger einen Diebstal begehen, mit welchen sie hernach ihre Beute allezeit zu theilen pflegen.

Die besten Raine, oder Hecken, die Zuckerrohrfelder, Gärten, Viehbezirke und andere Plätze welche man zu erhalten gedenkt, damit zu umzäunen, werden von den gemeinen Pommeranzen, oder chinesischen Orangebäumen angelegt. In Ermanglung derselben wird das sogenannte unsterbliche Holz (bois immortel), wie

wie ich solches bereits in einem Bande meiner Reisen angezeigt habe, *) dazu genommen.

Ich habe schon vorhin gesagt, daß es besser wäre einen Strom neben seinem Grundstücke, als in der Mitte desselben zu haben, weil die Ströme wenn sie austretten, große Verwüstungen anrichten. Er mag nun aber laufen wo er immer wolle, so muß ein Kanal ausgegraben werden, um eine Wassermühle an den bequemsten Platz, in Ansehung ihrer Lage und der Bewohnung des Herrnhauses, aufzuführen. Man muß aber das Wasser dergestalt zu leiten wissen, daß es von der Mühle, oder noch ehe solches dahin kommt, neben den Gebäuen und Negerhütten vorbeylauft, wo es unendlichen Nutzen bringt.

Nichts ist aber in einer Plantage mehr zu wünschen, denn die Gelegenheit des Wassers, um sowohl das Feuer, wenn allenfalls etwas dergleichen auskommen sollte, damit löschen zu können, als auch, weil man solches in der Zuckerfabrick, im Reinigungshause, in der Weinessigbräuerey, Kuche, im Garten, den Neger-

Bb 2 hüt-

*) Man beliebe von diesem Holze die Uebersetzung des IVten Bandes der Reisen unsers Verfassers, Seite 265. und 273. 274. nachzusehen, wo dieser Baum sehr ausführlich beschrieben wird. Anm. des Uebers.

hütten, ja für die Neger selbst, höchst nöthig braucht. Diese nämlich, sind alle durchaus große Liebhaber vom Waschen, und wofern sie es von ohngefähr vergessen sollten, muß man sie sehr ernstlich daran erinnern, indem solches unstrittig das meiste zur Erhaltung ihrer Gesundheit mit beyträgt.

Alle Gebäue, Gärten, Bezirke zum Vieh und was sonst noch dazu gehört, können einen Raum von dreyhundert Schritten ins Gevierte einnehmen. Wenn nun dieser aus der Mitte des ganzen Grundstückes erwählt wird, so werden sich die Zuckerrohrfelder auf beyden Seiten und oberhalb der Mühle befinden, welches eine große Bequemlichkeit ist, sowohl in Ansehung der Fuhren, als des Wegs den die Neger bis zu ihrem Arbeitsplatze zu machen haben.

Das mit Zuckerrohren besetzte Feld, mag ohngefähr auf jeder Seiten der Plantage, drey hundert und funfzig Schritte breit, und dreyhundert Schritte tief seyn, welches zusammen ein und vierzig Felder, jedes zu hundert Schritten gerechnet, betragen kann. Wenn wir nun oberhalb der Plantage, noch ein anderes Feld, vierhundert Schritte tief, mitten in der völligen Breite des Grundstücks, von tausend Schritten annehmen, so erhalten wir abermals vierzig

Bee=

Breter, von hundert Schritten ins Viereck, welche ein und funfzig Quadraten, jedes zu hundert Schritten, ausmachen. Dieses nun wird hinreichend seyn, jährlich mehr als hundert Zuckerformen einzutragen, wenn man die Zuckerrohre in einem Alter von fünfzehen bis sechszehen Monathen hierzu nimmt.

Man irrt sich aber, wenn man glaubt, als würde durch Zertheilung der Kräfte, in zwo Zuckerfabricken mehr gearbeitet, denn in einer einzigen auf dem nämlichen Grundstücke. Diesen Entschluß darf man aber nicht ehender fassen, als bis man sich schlechterdings hierzu genöthigt siehet: da entweder die Lage des Platzes nicht erlaubt die Zuckerrohre bequem in die Mühle zu führen, oder wenn man so viel Land und eine solche Menge Sclaven hat, daß man in Stand ist, ein paar große Plantagen auf einmal gehörig versehen zu lassen, und auf beyde ein gleich wachsames Aug zu richten.

Wenn uns nun diese beyden Ursachen nicht nöthigen die Kräfte zu theilen, so ist es viel besser sie vereinigt zu lassen, und lieber eine desto grössere Anzahl Kessel in der nämlichen Zuckersiederey zu unterhalten. Wenn eine Wassermühle nicht hinreicht solche zu versehen, welches wohl ziemlich schwer halten möchte, ist es ungleich dienlicher neben der ersten eine

Pferdmühle zu haben, wenn das seichte Wasser im Strome nicht erlaubt noch eine andere Wassermühle gehen zu lassen, damit der Zucker in einer Zuckerfabrick möchte verfertigt werden, und der nämliche Raffiniter über alles die Aufsicht führen, mithin der Herr die ganze Beschaffenheit seines Hauswesens auf einmal übersehen könne.

Außer dem Manioc und Pataten welche in den Gängen stehen, wodurch die Zuckerrohrfelder von einander abgesondert werden, muß für diese beyden Artickel, für den Hirs, die Ignames, das Hülsenkraut (herbe à cosses) und andere Bedürfnisse, noch viel Land über die Zuckerrohre bestimmt werden. Das Holz welches noch stehet, soll man so viel es nur immer möglich ist schonen, und sich erinnern, daß man das Ende, wenn man auch noch einen so großen Ueberfluß daran hat, allezeit zu bald siehet.

So wie man das Brennholz abhauet, darf man ja nicht unterlassen den Boden welcher zu einer Cacaopflanzung tauglich ist, hierzu anzuwenden. Aus dem was ich mir vorbehalte im letzten Bande meiner Reisen, vom Cacao zu sagen, wird man einsehen was für ein Gewinn aus diesem Waarenartickel kann gezogen werden, und wie leicht solcher zu verfertigen ist.

Ein

Ein Pflanzer kann also in einer solchen Plantage wie ich hier voraussetze, wenn er seine bereits habende Anzahl von Sclaven noch mit fünfzehen oder zwanzig Personen vermehret, hunderttausend Cacaobäume unterhalten, und dadurch seine Einkünfte jährlich um vierzigtausend Franken erhöhen. Dieses geschiehet, wenn wir auch annehmen, daß von diesen hunderttausend Baumstämmen, in einander gerechnet, ein jeder nur etwas weniges über ein Pfund tragen sollte, und das Pfund Cacao nicht höher als um sieben bis acht Sous (zehen bis eilf Kreuzer) könnte verkauft werden.

Wenn man sich etwann darüber wundern sollte, daß ich so viel Platz zu Savannen frey gelassen habe, wird man sich zu erinnern belieben, daß, um eine Plantage wie ich solche angenommen habe, gehörig zu versehen, wenigstens vier Karren erfodert werden, wovon ein jeder acht Ochsen braucht: daß es ferner dienlicher sey, anstatt der oben erwähnten sechs Ochsen zum ablößen, für jeden Karren noch einen ganzen Anspann zu haben, welches zusammen acht und vierzig Stück Ochsen austragen würde. Außerdem sind ohngefähr zwanzig Stück trächtige Kühe, nebst ihren Kälbern, kaum zu entrathen, sowohl um Milch zu bekommen, als die Ochsen welche sterben, oder dem Flei-

scher gegeben werden, dadurch wieder zu ersetzen. Man wird also hundert Stück Hornvieh zusammen bringen, welche man von dem täglichen Ertrage dieser Savannen zu ernähren hat.

Bey einer Pferdmühle, hat man noch eine frische Anzahl Mäuler zu ernähren. Man braucht aber wenigstens vier und zwanzig Pferde, nebst fünf bis sechs Stücken zum abwechseln, einige Stuten und ihre Fohlen. Auf solche Art wird man abermals funfzig Pferde erhalten, welche mehr verzehren, als hundert Stück Hornvieh, indem letztere nur einen Theil des Tags, jene hingegen Tag und Nacht fressen.

Noch weiters muß man bedacht darauf nehmen eine Heerde Hämmel und Ziegen zu unterhalten, sonst hat man große Ausgaben, und wird noch dazu übel bedient. Gleichwohl ist hierbey zu beobachten, daß man um diese Savannen in guten Stand zu erhalten, die Hämmel nicht darauf weiden darf lassen: denn da sie das Graß wie gewöhnlich bis auf die Wurzel abfressen, kann solches nicht mehr nachschieben, sondern wird noch überdieses von ihrem Kothe verbrannt und muß verdorren. Man muß sie also auf dem abschüßigen Seeufer weiden lassen, wo ein kurzes, dürres und gesalzenes Graß wächst. Dieses Graß ist ihnen ungleich

gleich dienlicher, mästet sie stärker, und macht ihr Fleisch niedlicher und saftiger im Geschmacke, als wenn sie auf die beste Savanne getrieben würden.

Endlich muß man auch besorgt seyn, die Savannen, wenn man solche anderst in guten Stand erhalten will, vom Unkraute reinigen zu lassen. Das Vieh streuet nämlich, indem es darauf weidet, allenthalben die Samenkörner der Früchte aus, welche es abfrißt, besonders aber von den Goyaven. Nicht weniger schädlich für die Savannen, sind auch die Coloquinten, eine Gattung wilder und bitterer Kürbisse, und noch viel anderes Unkraut und Gesträuch, welches das gute Gras bedeckt und erstickt, wenn man nicht dahin trachtet solches zum öftern auszujäten.

Ein Pflanzer der sein Gut gehörig benutzen will, kann sich nicht fest genug vornehmen, alles mit eigenen Augen zu sehen, ohne sich ganz allein auf seine Commandeurs oder Verwalter hierinnen zu verlassen. Er soll niemals zu vielerley unterschiedene Arbeiten auf einmal anfangen, sondern eines nach dem andern verrichten lassen. Seiner Arbeit muß er jederzeit zuvorkommen, das heißt, dieselbe lang vorher überlegen, ehe er solche ausführen läßt, sie auch nicht unvollendet liegen lassen und einem neuen

Geschäfte nachgehen, weil unterdessen die erste Arbeit verdorben würde, und man also wieder von frischen anfangen müßte. Dieser Zeitverlust ist unersetzlich und hat gefährliche Folgen.

Er soll auch die Arbeit niemals übertreiben: indem es viel besser ist sich an einer mäßigen und gelinden, jedoch anhaltenden Arbeit begnügen zu lassen, als solche mit Gewalt ernöthigen zu wollen, wobey Sclaven und Vieh abgemattet werden, und man sich zuletzt gezwungen sieht aufzuhören. Durch ein kluges und regelmäßiges Verhalten, findet sich wenn das Jahr herum ist, eine Menge Arbeit vollendet, und seine Sclaven und Vieh sind in Stand darinnen fortzufahren. Vor allen Dingen muß er sich erinnern, daß er ein Vater seiner Sclaven und ein Christ ist. Beyde Eigenschaften sollen ihm gerechte, billige, sanftmüthige und glimpfliche Empfindungen gegen sie einflößen: er soll also niemals mit Gewalt, oder durch strenge Züchtigung etwas von ihnen zu erzwingen suchen, wenn es mit Sanftmuth geschehen kann. Ganz besonders und unausgesetzt, muß er für ihre Unterrichtung im Christenthume und für das Heil ihrer Seele sorgen: alsdann aber auch ihre leibliche Nahrung und Erhaltung nicht vergessen, sie mögen nun alt

oder jung, krank oder gesund seyn, und noch arbeiten können, oder nicht.

So viel es sich nur immer will thun lassen, muß er seine Plantage mit dem benöthigten Vorrathe zu rechter Zeit versehen, das heißt, wenn viele Schiffe zugegen sind, und man diese Sachen um einen billigen Preis haben kann. Was dem Verderben auf der See nicht ausgesetzt ist, muß er aus Frankreich kommen lassen: wie zum Beyspiele, Mehl, Leinewand, allerley Handwerkszeug von Eisen, Speccereywaaren, Seihtücher, Schuhe, Hüte, und andere unentbehrliche Dinge für sein Haus und Plantage, ja sogar Butter, Lichter, Wachs, und Arzeneymittel. Nachdem Kriegs oder Friedenszeit, und die Schiffsfracht theuer oder wohlfeil ist, soll er auch eingesalzenes Fleisch, als Rindfleisch, Speck und anders dergleichen mehr, bringen lassen.

Was aber Wein, Brandtewein, Oel, und andere gebrannte Wasser anlangt, setzt er sich lieber der Gefahr aus, solche etwas theurer auf den Inseln zu kaufen, als solche für seine eigene Rechnung von Frankreich kommen zu lassen, es sey denn er müste selbst Theilhaber eines Schiffes seyn. In diesem Falle würde man nämlich etwas mehr versichert seyn können, daß die eingeschifften Waaren besser erhalten werden. Dieses ist aber keine Sache für Plantageinhaber,

sich

sich mit Schiffsladungen einzulassen. Ich habe deren viele gekannt, welche von ihrer unmäßigen Begierde hierzu angetrieben wurden, und es alle insgesammt hernach bereuet hatten: denn, anstatt etwas dabey zu gewinnen, haben sie nicht allein ihr Capital, sondern zum öftern auch noch etwas mehr verloren.

Es giebt sehr wenige Keller auf den Inseln, und die geringe Anzahl welche man hat, ist noch überdieses gar nichts nutz. Besser ist es also, wenn man sich hierzu solcher Gewölber (celliers) bedient, welche auf der Windseite kleine Fenster haben um Kühlung darinnen zu erhalten, und der Mittagssonne nicht ausgesetzt sind. Sollte man aber dergleichen Bequemlichkeit nicht haben, alsdann verwahrt man lieber in einem obern Zimmer des Hauses den Wein in Flaschen: hier bleibt er vollkommen gut, wenn nur die Sonne ihre Stralen nicht darauf werfen kann, sondern Luft und Wind durchstreichen können.

Die französischen Weine wollen sich ohnehin nicht in Fässern aufbewahren lassen. Jene hingegen aus Spanien, der Insel Madera, und den Canarischen Eylanden, lassen sich so lang darinnen aufheben als man nur will, wenn man nur Sorge trägt die Tonnen jederzeit voll zu erhalten. Beyde Arten von Weinen laufen nicht die mindeste Gefahr zu verderben, wenn man sie nur

in

in die großen, weitbauchigten, und mit Rohr umflochtenen Provenzalerflaschen füllt, dames-jeannes oder jaunes genannt. Diese Flaschen können sechs bis sechszehen oder achtzehen Kannen Pariser Maaß fassen.

In Bretagne werden dergleichen Flaschen verfertigt, welche zwar etwas weniger halten, dagegen aber ein viel dickeres und stärkeres Glas haben. Man bedient sich derselben die großen Provenzalerflaschen in diese abzuziehen: indem es keinesweges rathsām ist solche anzubrechen, ohne sie vollkommen in kleinere Flaschen auszuleeren, welche recht voll gemacht und gut verstopft werden, und worinnen diese Getränke niemals umschlagen. Auf solche Art verfahren die Engelländer, welche man in allem was Getränke anlangt, als vortreffliche Muster anzusehen hat. Denn da sie sich mit einem ganz besondern Fleiße auf diese ihnen so nahe angehende Sache gelegt haben, so erlangten sie auch hierinnen die vortrefflichsten und ausgebreitesten Kenntnisse.

Wenn man einen Vorrath von Rindfleisch und Speck in Fässern hat, so ist es nöthig um sie zu erhalten eine gute Salzbrühe darüber zu machen. Diese muß beständig aufgefüllt werden, je nachdem man wahrnimmt, daß sich die schon daran befindliche verliert und ausdampft.

Der

Der letzte Rath endlich welchen ich einem Pflanzer zu geben habe, bestehet darinnen, daß er seinen Zucker und andere Waaren, für baares Geld, oder wohl versicherte Wechselbriefe soll zu verkaufen suchen, und was er hingegen kauft, bloß mit Zucker, oder andern in ihrer Plantage erzeugten Artickeln bezahlen. Dieses ist das wahre Geheimniß reich zu werden. Hierdurch nämlich wird er den Absatz seiner Waaren sicher befördern. Er hat also offenbar mehr Vortheil, gegen baare Zahlung etwas vom gewöhnlichen Preise nachzulassen, als zu genau darauf zu halten, mit Gefahr die beste Verkaufszeit in Hoffnung alsdann theuerer zu verkaufen, vorbeystreichen zu lassen. Nicht weniger ist es besser um baar Geld, oder gegen Wechselbriefe, auf den Inseln zu verkaufen, als seine Waaren nach Frankreich zu senden: weil Frachtkosten, Einfuhrzoll, Thara, Fässer, Compagnieabgaben, Niederlagszins, Ankergeld und Commissionsgebühren, den besten Theil des Gewinnstes, und bisweilen auch sogar die Hauptsumme wegnehmen, und den Eigenthümer lange Zeit über das Schicksal seiner Waaren in Sorgen lassen.

Es treibt mich aber noch ein anderer Beweggrund an, einem Pflanzer zu rathen, jederzeit im Verkaufe auf baares Geld oder Wechselbriefe

briefe zu sehen, und seine Zahlungen dagegen mit andern Waaren zu leisten. Weil er nämlich allezeit in seiner Plantage so viel Waaren kann machen lassen, als es ihm nur beliebt, oder doch wenigstens seine Grundstücke erlauben. Dagegen aber stehet es nicht in seiner Gewalt Geld zu lösen, welches doch die nützlichste Sache von der Welt ist, da man solches nach Gefallen, in Landgüter, Aemter, Capitalien, Häuser und andere Niederlassungen verwandeln kann, welches aber bey einem mit Zucker angefüllten Magazine nicht so leicht statt findet.

Dieses wäre ohngefähr alles was sich über die Verfertigung des Zuckers sagen läßt, oder ich wenigstens während meiner beynahe zehenjährigen Verwaltung unserer Missionsgüter, selbst habe in Erfahrung bringen können. Da sie nun hauptsächlich Zucker, Cacao, Baumwolle, und andere Landesproducte hervorbringen, so wie hingegen jene in den übrigen Welttheilen, aus Getraydt, Wein, Oel und Früchten bestehen, wäre es höchst unbillig uns deswegen für Kaufleute auszuschreyen, weil wir unsern überflüssigen Vorrath, an Getrayd, Wein und Oel veräussern, um dagegen einzukaufen was uns abgehet. Eben so überlasse ich es dem Urtheile vernünftiger Personen, ob es nicht die größte Ungerechtigkeit wäre, die Religiosen zu

beschuldigen als trieben sie Handlung, da sie ihren Zucker verkaufen, um sich Brod, Wein, Leinewand, Zeuge und andere Dinge welche ihre liegenden Gründe nicht hervorbringen, dafür anzuschaffen.

Ende dieser Abhandlung vom Zuckerbaue.

Anweisung für den Buchbinder wohin die Kupfertafeln zu setzen sind.

Tab. 1. kommt dem Tittelblatte gegen über zu stehen. Tab. 2. zu Seite 56. Tab. 3. zu S. 69. Tab. 4. zu Seite 65. Tab. 5. zu S. 126. Tab. 6. zu S. 121. Tab. 7. zu S. 112. Tab. 8. zu S. 119. Tab. 9. zu S. 134. Tab. 10. zu S. 162. Tab. 11. zu S. 164. Tab. 12. zu S. 235.

Der Raspische Verlagscatalogus muß abgeschnitten und zu Ende des Registers festgemacht werden.



Re-



Register

aller in diesem Buche enthaltenen Merkwürdigkeiten.

Auf-

den

Cor-

Erd=

Fran=

Häu=

Kauf-

Kno-

Labat,

Ne-

Por-

Xi

Zu-

Verbesserungen einiger Fehler.

Seite 13 Zeile 25 fehlt nach hat, das Wort herauskommen.

S. 90 Z. 14 lies Engelländer, anstatt Engländer.

S. 133 Z. 13 lies mancherley, anstatt macherley.

S. 222 Z. 11 lies dahinzusenden anfiengen. Ebendaselbst, Z. 10 lies den, anstatt dem.

S. 323 Z. 2. lies tausend und sieben und zwanzig Livres, anstatt sieben und zwanzig tausend Livres.

In dem Vorberichte, auf der letzten Seite Z. 15 lies wir, anstatt wie.

End-

Endlich muß hier noch erinnert werden, daß die Kupfertafeln ebenfalls oben mit dem Wurm V. Th. sind bezeichnet worden, weil der Verleger Anfangs dieses besondere Werk unsers Verfassers, als den fünften Band der Reisen hat ausgeben wollen: man beliebe also solche Zeilen zu durchstreichen, und sich dadurch nicht irre machen zu lassen.

Die Anweisung für den Buchbinder wegen der Kupfertafeln, befindet sich zu Ende des Buchs, vor dem Register.

Finis coronat opus.

